

# Aliança Dão

## Tinto 2016



13,0  
%vol



16 -18°C



Cor rubi. Boa estrutura aromática, onde predominam as notas de fruta e suaves nuances de tosta conseguindo-se um vinho fresco e muito elegante.



Bom volume de boca, taninos muito suaves, boa persistência e elegante frescura que lhe conferem uma enorme capacidade gastronómica.



12 meses em barricas de 2º ano de carvalho francês e russo.



# ALIANÇA DÃO TINTO 2016

DENOMINAÇÃO: DOC Dão

CASTAS: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen

ESTÁGIO: 12 meses em barricas de 2º ano de carvalho francês e russo

ENÓLOGO: Francisco Antunes

TIPO DE SOLO: Granito

PRIMEIRA COLHEITA: 1999



## HISTÓRIA:

A Quinta da Garrida foi adquirida pela Aliança Vinhos de Portugal em 1998. Situada no sopé da Serra da Estrela na região do Dão, a Quinta da Garrida distingue-se pela diversidade de vinhos que pode oferecer. Devido a ser repartida por várias parcelas, os vinhos da Quinta da Garrida são vinificados em separado, preservando a autenticidade e carácter único de cada vinha. O solo granítico cria vinhos muito minerais e cheios de frescura.

## PERFIL:

Em 2016, o ano agrícola decorreu de agrado à cultura da vinha na região do Dão. A chuva antes da Primavera e no princípio do Verão garantiu os níveis de água suficientes para uma boa maturação das uvas na Quinta da Garrida. No entanto, a precipitação muito intensa na fase final da maturação teve como consequência atrasos na maturação e implicações na concentração das uvas.

As vinhas de Touriga Nacional e Tinta Roriz utilizadas para a produção do Aliança Dão Tinto 2016 apresentaram equilíbrio de produção, o que permitiu produzir um vinho com boa cor e complexidade aromática e com muita elegância o que o torna, tal como a maioria dos vinhos desta colheita, muito gastronómico.

As uvas da Quinta da Garrida são vindimadas à máquina e são submetidas a uma maceração pré-fermentativa a frio (8°C) durante 5 dias, com fermentação alcoólica passados 10 a 12 dias (30°C). A maceração final dura quatro dias. 100% do vinho tem fermentação maloláctica.

## ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13,0

PH: 3,65

Açúcar Residual (g/l): 0,2

Acidez Total(g/l AT): 5,8

SO2 Total (mg/l): 87

Temperatura de Serviço: 16-18°C

## NOTAS DE PROVA:

Cor rubi. Boa estrutura aromática onde as notas de fruta, bem presentes, se conjugam com suaves nuances de tosta conseguindo-se um vinho fresco e muito elegante. Bom volume de boca, taninos muito suaves, boa persistência e elegante frescura que lhe conferem uma enorme capacidade gastronómica.

## GASTRONOMIA:

Ideal com pratos tradicionais da região do Dão (carnes de borrego e vitela).

## PRÉMIOS/DISTINÇÕES: