

GRÃO VASCO TINTO

DÃO · PORTUGAL

Grão Vasco Tinto é um vinho leve e elegante que alia o perfil e sabor clássico dos vinhos tintos do Dão à enorme versatilidade do consumo diário. Grão Vasco é uma marca de referência que proporciona o sabor dos autênticos vinhos portugueses. **DISPONÍVEL EM:** 750ml Apesar de ser feito para consumo rápido, este vinho tem um grande potencial de guarda.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Sogrape

REGIÃO

Dão

UVAS

Touriga Nacional, Tinta Roriz,
Alfrocheiro Preto e Jaen

TEOR
ALCOÓLICO
12,5%

PH
3,7
AÇÚCARES
TOTAIS: 4,5
g/L

SERVIÇO
14 °C a 16 °C

HARMONIZAÇÃO

Grão Vasco Tinto é um excelente vinho, muito versátil, é uma ótima opção para aperitivo, ou então para acompanhar saladas, pratos de carne, caça, todo o tipo de aves e queijos. É um vinho muito gastronômico.

ENÓLOGO

Beatriz Cabral de Almeida

VINIFICAÇÃO

- ◆ Após recepção das uvas, fez-se o desengace e esmagamento suave, sendo as massas conduzidas por gravidade para cubas de inox para fermentação.
- ◆ Durante os 5 dias de fermentação, o mosto foi sujeito a várias remontagens, de maneira a extrair suavemente os aromas e os compostos fenólicos das películas.
- ◆ Após a fermentação maloláctica, estagia em depósitos de inox até ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Cor. é um vinho de cor vermelho rubi muito viva

Aroma. as notas intensas de fruta jovem, como morangos, amoras e cerejas estão ligadas as nuances balsâmicas e toques florais

Sabor. é um vinho muito suave e guloso, com volume médio, tanino redondo e um frescor harmonioso e Vivo