

# IMPECÁVEL

TINTO DÃO 2022

## INTRODUÇÃO

Este vinho simboliza a alegria, a celebração, a boa comida, os bons amigos e a boa vida. Um vinho de puro prazer, elegante e que expressa a realidade do antigo vinho do Dão. O nosso vinho IMPECÁVEL é um vinho 100% feito da casta rainha da região, a Touriga Nacional, esta emblemática casta portuguesa teve como berço a região do Dão mas pela sua grande qualidade hoje está dispersa pelo mundo inteiro. Acreditamos que continua a ser na sua região mãe que melhor se traduz na garrafa. Com um aroma muito fresco e floral onde a bergamota e a violeta sobressaem num casamento perfeito, é um vinho que se destaca dos demais Tourigas, com um grande equilíbrio, pouca extração, graduação alcoólica moderada, sem madeira, muito fresco, fácil de beber e sobretudo muito gastronómico. As vinhas têm entre 30 a 50 anos e estão localizadas maioritariamente na sub-região da serra da estrela, a sub-região mais fresca do dão, conferindo naturalmente vinhos elegantes e frescos.

## VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente em caixas de vindima de 15 kg, transportadas cuidadosamente para a adega onde foram criteriosamente selecionadas na mesa de escolha, seguindo para o desengaçador e por gravidade encaminhadas para as cubas de inox termoreguladas. Uma vez a fermentação alcoólica terminada foi feita uma passagem a limpo e efetua a fermentação maloláctica em cuba de inox, onde efectuou um estágio de 6 meses antes de ser engarrafado.

Foram produzidas 19845 garrafas de 0,75 L

## NOTAS DE PROVA

Cor rubi muito viva, de média concentração. Vibrante no nariz, perfumado, com um aroma fresco e muito expressivo nas notas florais de violeta, flor de bergamota, especiarias e folha de pinheiro, harmoniosamente ligadas a um perfil balsâmico, originam um aroma complexo e cativante. Na boca, um vinho muito elegante, com um perfil marcadamente jovem. Com um bom volume de boca, jovem, com boa acidez e taninos macios, é um vinho que apetece beber, sem ser pesado graças ao seu equilíbrio. Final longo, com um sabor mineral muito refrescante.

## ACOMPANHAR COM

Pratos levemente condimentados, carnes vermelhas, carnes brancas e massas. Sugestões vegetarianas: pratos com tubérculos (nabo, batata-doce, beterraba) e leguminosas (grão-de-bico, feijão, ervilha), pratos com queijo. Apto para VEGANOS e VEGETARIANOS.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR  
Carlos Raposo Vinhos

REGIÃO  
Dão

TIPO DE SOLO  
Granito e outros

VINHAS  
Serra da Estrela, entre outras.

IDADE DAS CEPAS  
30 a 50 anos

CASTAS  
Touriga Nacional

DENSIDADE POR HA  
6 000 a 10 000

CONDUÇÃO DAS VINHAS  
Guyot e Royat

ALTURA DO MAR  
400-700

PERÍODO DE VINDIMA  
Setembro

FORMA DE VINDIMA  
Manual

VINIFICAÇÃO  
Em cuba de inox termoreguladas

MALOLÁCTICA  
Em cuba de inox termoreguladas

ESTÁGIO  
6 meses em cuba de inox termoreguladas

ÁLCOOL (%)  
13

PH  
3,6

ACIDEZ TOTAL (G/DM3)  
5,2

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM3)  
0,4

SO2 LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM3)  
< 10

SO2 TOTAL (MG/DM3)  
62

ALERGÉNIOS  
Sulfitos



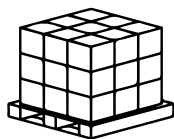
The  
New York  
Times

17 PTS  
Jancis Robinson  
WINE OF THE WEEK

### GARRAFA



5 600102 798949



W 80cm x L 120cm  
x H 150cm

8 Layers  
117 Boxes

### CAIXA DE 6



15600102798908



W 23,5cm x L 29,5cm  
x H 17cm

6 btl's x 1358 g  
cardboard

7,5 kg