

QUINTA DA FATA RESERVA DÃO DOC

A Região Demarcada dos Vinhos do Dão é a mais antiga região demarcada de vinhos de mesa em Portugal. A Quinta da Fata situa-se junto à aldeia de Vilar Seco, no concelho de Nelas, coração dos Vinhos do Dão. Quem visitar Nelas deparará com o monumento "Ao Escanção, por bem servir". Este monumento, homenageando a profissão escanção, demonstra bem a importância que se dá na região ao vinho e à sua qualidade. Foi mandado erigir pelo Dr. Eurico Amaral, proprietário e produtor de vinho na Quinta da Fata, pai dos actuais proprietários, quando era Presidente da Junta de Turismo das Caldas da Felgueira.



Dão - Portugal



Touriga Nacional, Tinta Roiz e Alfrocheiro



A colheita é feita a mão, segue a escolha das melhores uvas, esmagamento e passagem para lugares de gratinho onde vai fermentar com temperatura controlada entre 24 a 28°C até o esgotamento total dos açúcares. Finda a fermentação alcoólica o vinho é trafegado para depósito de inox e fica até o final da fermentação malolática.



Envelhece 6 meses em barricas semi-novas.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho vivo e concentrado.



Aromas doces e tostados devido ao pequeno tempo em barricas.



Notas de compota de fruta vermelha madura e toques doces de especiarias. Final persistente e fresco.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Ideal para acompanhar carnes e queijos encorpados.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 1,4 g/l

Acidez Total: 10,8 g/l

PH: 3,62



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO