

QUINTA DA FATA TINTO 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 Roriz, Alfrocheiro e Jaen



Segue a escolha das melhores uvas, esmagamento e passagem para o gratinho onde vai fermentar com temperatura controlada entre 24 a 28°C, até esgotamento total dos açúcares. Finalizada a fermentação alcoólica o vinho é trafegado para depósito de inox e fica até o final da fermentação malolática. Antes do engarrafamento sofre apenas uma ligeira colagem com agentes vegetais e depois uma filtração antes do enchimento das garrafas, de modo a preservar todo o potencial aromático.



Envelhece 6 meses em barricas de carvalho francês e americano de 2º uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho bem vivo.



Aroma floral e fresco com notas amadeiradas.



Vinho estruturado, fresco onde sobressai fruta vermelha madura e alguma fruta negra, associada a algumas notas tostadas. Vinho com final persistente e harmonioso.



Temperatura de serviço entre 16°C à 18°C



Harmoniza perfeitamente com carnes e queijos encorpados.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 1,2 g/l

Acidez Total: 10 g/l

PH: 3,68



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO