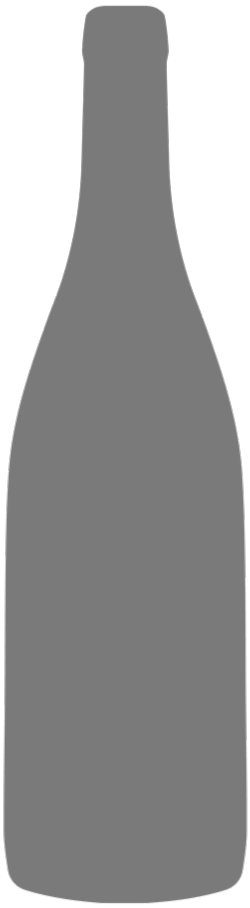
GOTA

DAO TINTO

, Portugal



Disponibilité	Saq +13616533
Humain	Natalia Jessa
Millésime	2015
Appellation	Dao
Sols	Argilo-granitique
Altitude Des Vignes	600 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Variable
Cépages	80% Jaen 10% Tinta roriz 5% Alfrocheiro 5% divers cépages
Viticulture	Traditionnelle
Palissage	Royat simple et Guyot
Pi/Hect	4 000-6000 pi/has
Hl/Hect	30-40 hl ha
Vendanges	La 2e semaine de septembre. Raisin à un taux de 13% d'alcool potentiel. Manuelle
Vinification	Cuve inoxydable
Levures	Sélectionnées
Élevage	6 mois en fût de chêne français et 6 mois en bouteille
Alcool	13% alc./vol.
Sulfites	90 mg/l
Sucre	1.6 g/l
Acidité	5.22 g/l
Couleur	Pourpre
Dégustation	Vin élégant et harmonieux, légèrement boisé et équilibré avec une texture soyeuse et délicate. Beaux arômes de fruits mûrs marqués par la cerise noire, la prune et la framboise
Température De Service	18°C

BOIRES