

GRÃO VASCO TINTO 2021

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Dão **REGIÃO:** Dão

PAÍS DE ORIGEM: Portugal **VITICULTURA SUSTENTÁVEL:** Sim

O VINHO

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.

NOTAS DE PROVA PROVA DE: 2022

É um vinho de cor vermelho rubi muito viva. As notas intensas de fruta jovem, como morangos, amoras e cerejas, as nuances balsâmicas e os toques florais, tornam o vinho muito agradável num aperitivo, mas também a acompanhar uma refeição. É um vinho muito suave e guloso, com volume médio, tanino redondo e uma frescura harmoniosa e viva.

ANO VITÍCOLA

O ano de 2020/2021 teve uma primavera atipicamente quente. O inverno teve precipitações próximas do normal. A floração ocorreu na segunda quinzena de maio com baixa precipitação. Os meses de verão registaram temperaturas máximas próximas do normal, com exceção do mês de agosto, e temperaturas mínimas abaixo do normal. Os 35°C não foram atingidos permitindo o desenvolvimento da maturação do bago. A vindima decorreu com chuva.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 39% Touriga Nacional, 36% Tinta Roriz, 18% Alfrocheiro Preto, 7% Jaen

VINIFICAÇÃO

Após receção das uvas, fez-se o desengace e esmagamento suave, sendo as massas conduzidas por gravidade para cubas de fermentação em inox. 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. Em seguida o vinho foi colocado em cubas de armazenagem de inox.

MATURAÇÃO

O Grão Vasco tinto após a fermentação malolática, estagia em depósitos de inox até ao engarrafamento. Este é feito faseadamente de maneira a manter a frescura do lote, passando depois por um período de estágio em garrafa antes de ser comercializado.

GUARDAR

Vinho que apesar de ser feito para consumo rápido, tem um grande potencial de guarda. Guardar a garrafa deitada, em local fresco e seco. Uma vez aberta a garrafa, convém ser consumida no próprio dia, embora se possa guardar, sob vácuo, algum tempo.

SERVIR

Temperatura ideal para servir 16° - 18°C.

DESEFRUTAR

Grão Vasco tinto é um excelente vinho, muito versátil, que tanto é uma ótima opção para aperitivo, como para acompanhar saladas, pratos de carne, caça, todo o tipo de aves e queijos. É um vinho muito gastronómico.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12,5% ± 0,5 | Acidez Total: 5,5 g/L ± 0,5 (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 4,5 g/L ± 0,5 | pH: 3,7 ± 0,1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 9,9 g | Açúcares: 0,4 g | Valor Energético: 0 kJ/0 kcal | Adequado para Vegetarianos: Não | Adequado para Veganos: Não | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

DATA ENGARRAFAMENTO: 2022-11-01 **GARRAFAS PRODUZIDAS:** 960.000

CAPACIDADES DISPONÍVEIS: 750 mL, 375 mL

ENGARRAFADOR:

Engarrafado por: Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal

PRODUÇÃO INTEGRADA

As uvas utilizadas neste vinho foram produzidas em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, tal como definido pela Organização Internacional de Luta Biológica contra Organismos Nocivos (OILB/IOBC): www.iobc-wprs.org. O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.

