

RETRO

O Retro pretende ser um vinho exatamente como o nome sugere... um Dão moda antiga! Apesar de predominarem as castas referidas acima, existem outras mais, em pequenas quantidades. Antigamente os vinhos do Dão eram de lote na vinha, feitos em lagar com pisa a pé, ainda com o engaço e fermentavam muito lentamente com as leveduras indígenas. A intervenção do enólogo (que na altura não existia!) era mínima. Conseguimos assim um vinho com bastante tipicidade. É sem dúvida um Dão!

VINDIMA 2014. Final de 2013 com temperaturas muito baixas, com normalização durante todo o ano de 2014. Precipitação superior à normal em Janeiro e Fevereiro que garantiu boas reservas de água para o bom desenvolvimento do ciclo vegetativo. O Verão foi ameno e as temperaturas noturnas baixas que permitiram uma maturação equilibra e uma qualidade acima da média. A vindima foi feita em meados de Setembro, com tempo ameno e seco, o que permitiu que as uvas entrassem na adega em perfeito estado sanitário.

VINIFICAÇÃO. Vindima de todas as castas em conjunto para pequenas caixas de 20Kg. Uma vez que os bagos foram colocados no lagar inteiros, foi feita uma pisa inicial de forma a partir os bagos, para que o "sumo", com grande concentração de açúcares, entrasse em contacto com as leveduras existentes na película do bago e assim originasse uma fermentação de forma natural. A fermentação foi muito lenta e quando terminou, foi feita prensagem com trasfega do mosto de lágrima para barricas de carvalho francês usadas, onde permaneceu 12 meses.



Tipo. vinho tinto Região. Dão Denominação. DOC Colheita. 2014

Castas. touriga nacional, tinto cão, jaen

Clima. temperado com influência mediterrânica e atlântica Solo. predominantemente granítico, com afloramentos rochosos Altitude. 400m Viticultura. modo de protecção integrada

Teor Alcoólico. 13,8% Vol. Acidez Total. 5,7 g/l Açúcares Totais. 1,1 g/l pH. 3,61

Estágio. 12 meses em barricas de carvalho francês usadas de 225L Notas de prova. Cor rubi aberta e brilhante. Aroma com notas de abrunho, amora, mirtilo e terra húmida. Na boca é elegante, com excelente acidez e taninos bem polidos, num estilo bem clássico.

Volume garrafa. 750 ml Peso garrafa. 1,6 kg Embalamento. 3 garrafas/ caixa de madeira Dimensões caixa. 32,5 x 29,2 x 10,5 cm

Peso caixa. 5,2 kg

Paletização. 140 caixas / palete = (28 caixas x 5 fiadas) Dimensões palete. 80 x 120 x 165 cm (EURO palete)

Peso palete. 753 kg

Código barras EAN garrafa. 5600794323115 Código barras ITF14 caixa. 15600794323119