



Chão de São Francisco

# CHÃO DA QUINTA RESERVA

DÃO DOC. | TINTO | 2015

## IDENTIFICAÇÃO

Produtor: Chão de S. Francisco - Soc. de Vitiv. e Turismo Rural Lda.

Denominação de Origem: Dão

Enólogo: Vines & Wines, Lda.

## FACTORES DE QUALIDADE

Clima: Mediterrâneo | Solo: Granítico

Castas: Touriga-Nacional (85%), Jaen (5%) e Tinta Roriz (10%). Este vinho foi produzido através de vinhas com cerca de 18 anos.

## PROCESSO DE MATURAÇÃO E ENGARRAFAMENTO

O vinho fez a maceração pré-fermentativa de 2 dias a frio seguida de vinificação com maceração pelicular com temperatura controlada até aos 26 °C., durante 7 dias. Maceração pós-fermentativa de 2 dias. Estagiou 12 meses em madeira de carvalho Francês seguido de um estágio em garrafa em cave de 6 meses.

## NOTAS DE PROVA

É um vinho com aspecto brilhante, apresenta uma cor rubi profunda com nuances violeta. Elegante aromaticamente, denotam-se desde logo as notas de frutos vermelhos bem maduros, ameixa e amora, casados com um leve toque de pimenta preta, cacau e baunilha. No palato é um vinho que revela um corpo bem estruturado com bom volume de boca, com presença de taninos firmes. O vinho apresenta elevado requinte e persistência, óptimo para beber já mas que vai evoluir muito bem na garrafa.

## SUGESTÕES DE PROVA

CHÃO DA QUINTA RESERVA demonstra concentração, estrutura e vincada personalidade em evolução. Servir à temperatura de 18 C°, acompanhando pratos de polvo à lagareiro, vitela à lafões, arroz de cabidela, e queijos curados.



## Informação Técnica

Teor Alcoólico	14% Vol	Acidez Total	5,50 g/L
Acidez Volátil	0,49 g/L	Envelhecimento	12 anos
Análise Sensorial	75%	Engarrafamento (0,75)	3000 g.

Qta. de S. Francisco - S. João de Lourosa - 3500-891 Viseu

Telf. 932 554 200

[www.chaodesaofrancisco.pt](http://www.chaodesaofrancisco.pt)  
[geral@chaodesaofrancisco.pt](mailto:geral@chaodesaofrancisco.pt)

[facebook.com/chaodesaofrancisco](https://facebook.com/chaodesaofrancisco)

