



Chão de São Francisco

## CHÃO DA QUINTA SIGNATURE

DÃO DOC. | TINTO | 2015

### IDENTIFICAÇÃO

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

Enólogo: Vines & Wines, Lda.

### FACTORES DE QUALIDADE

Clima: Mediterrâneo | Solo: Granítico

Castas: Touriga Nacional. Vinha com duas décadas de maturdade.

### NOTAS DE PRODUÇÃO

Chão da Quinta Signature, de Horácio Rua, é o vinho que assinala a obra e o trabalho desenvolvido durante 25 anos pelo produtor nesta Quinta.

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Este vinho é resultante de uma selecção criteriosa da casta Touriga Nacional sendo vinificada com maceração delicada e com controlo de temperatura até aos 26°C durante 10 dias.

Estagiou em barricas de carvalho francês Allier, durante 12 meses. Foi engarrafado em Agosto de 2017.

### NOTAS DE PROVA

É um vinho de cor concentrada, expressa brilhantes nuances violeta. O aroma apresenta elevada finura com notas de ameixa madura e amora preta complexadas com suaves notas mentoladas e de especiarias finas. O sabor é aveludado e intenso, grandioso, com presença de taninos ricos e sedosos. Com estrutura complexa e harmoniosa, revela uma mineralidade única aliada a um fim de boca longo. O vinho é fino, de requintado bouquet e de longa persistência, óptimo para beber já mas que vai evoluir muito bem na garrafa.

### SUGESTÕES DE PROVA

CHÃO DA QUINTA SIGNATURE está pronto a ser consumido todavia pode guardá-lo por mais 15 anos. Deve ser servido à temperatura de 16 a 18°C a acompanhar carnes vermelhas e queijos fortes.



### Informação Técnica

Teor Alcoólico	14% Vol	Extrato Seco	32 g/L
Acidez Total	5,47g/L	Produção(0,75)	3600 g.
Acidez Volátil	0,64g/L	Envelhecimento	15 anos

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)

