



Quinta de Santo António do Serrado, Vilar Seco, Nelas

Vinhos Barão de Nelas



Barão de Nelas 3 Castas 2022

Informação

- Marca: Barão de Nelas
- Produtor: Carlos Pedro Barahona da Fonseca Pais de Brito
- Castas: Touriga Nacional 40%, Tinta Roriz 30%, Alfrocheiro 30%
- Vindima: 2018
- Região: Dão DOC
- Vinha: 6 hectares em solos de granito

Análises

- Álcool: 13.5%
- pH : 3.70
- Acidez: 5.90 g/L
- Açúcares: 1.0 g/L

Vinificação

- Vindima: A vindima é feita a mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas.
- Vinificação: Após o desengace, as uvas são esmagadas e fermentação ocorre em cubas em inox a temperatura controlada para mais cuidada maceração de modo a revelar toda a tipicidade das castas autóctones usadas, preservando e realçando a fruta e volume.
- Estágio: A Touriga Nacional estagia 6 meses em barricas de carvalho francês semi-novas e o restante vinho em cubas de aço inox. Antes de engarrafamento e após estabilização é feita uma ligeira filtração de modo a manter todo o seu potencial aromático e estrutura. A estabilização é natural. Pequenos sedimentos podem aparecer durante o estágio na garrafa.

Notas de Prova

- Aroma: Cor de rubi intensa com aromas de frutas vermelhas madura, amoras silvestres e notas tostadas, especiadas e doces. Algumas notas florais, minerais e vegetais bem típicas do Terroir.
- Sabor: Vinho com corpo macio e estrutura que equilibram bem com sua acidez natural e seu caráter mineral. É um vinho fresco, com volume e redondo de final harmonioso.

Sugestões

- Este vinho pode ser consumido imediatamente ou após alguns anos, por também se tratar de um vinho de guarda. Sua estrutura e frescura ampliam suas possibilidades gastronómicas. Servir preferencialmente com temperatura entre 16-18°C. Acompanha carnes de todos os tipos e queijos curados. Sugerimos o uso de decanter para obter seu potencial máximo.

Enólogo

- Engenheiro António Narciso