

# Grão Vasco

## GRÃO VASCO DÃO TINTO 2012

**TIPO:** Tranquilo **COR:** Tinto **TONALIDADE:** Rubi  
**DESIGNAÇÃO DE ORIGEM:** DOC Dão **REGIÃO:** Dão  
**PAÍS DE ORIGEM:** Portugal

### O VINHO

Grão Vasco Dão Tinto 2012 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

Grão Vasco Dão Tinto 2012 é um vinho de cor vermelho rubi de média intensidade com um aroma intenso onde prevalecem os frutos vermelhos, como morango, a ameixa e a amora conjugados com notas vegetais que lhe conferem frescura. Na boca é um vinho de grande elegância revelando uma boa e fresca acidez, taninos suaves e redondos. Daqui resulta um conjunto notoriamente equilibrado, com um final que perdura. Limpo e de volume e persistência médios.

**ENÓLOGO:** Beatriz Cabral de Almeida

**CASTAS:** 30% Touriga Nacional, 29% Tinta Roriz, 24% Alfrocheiro, 17% Jaen

### VINIFICAÇÃO

Após um desengace prévio das uvas, seguiu-se um esmagamento suave, sendo as massas conduzidas por gravidade para cubas de fermentação em aço inoxidável com controle automático de temperatura e remontagem. A fermentação durou cerca de 5 dias, durante os quais o vinho foi sujeito a várias remontagens por bomba para extrair suavemente os aromas e os compostos fenólicos das películas. Após este processo, ele foi retirado para cubas de armazenagem, e as massas prensadas em prensas pneumáticas de modo a extrair com suavidade o vinho aí contido.

### MATURAÇÃO

O Grão Vasco Dão Tinto 2012 após a fermentação maloláctica, estagia em depósitos de inox até ao engarrafamento, que é feito faseadamente de maneira a manter a frescura do lote, passando depois por um período variável de estágio em garrafa antes de ser comercializado.

### GUARDAR

A garrafa deve ser mantida deitada, em lugar fresco e seco, ao abrigo da luz.

### SERVIR

Deve ser servido entre 15°C-17°C.

### DESEFRUTAR

Grão Vasco Tinto é um excelente vinho para acompanhar pratos de carne, caça, todo o tipo de aves e queijos. É um vinho muito versátil.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13% | Acidez Total: 5,06 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 2 g/l | pH: 3,75

### CONSUMO RESPONSÁVEL E QUALIDADE

A Sogrape Vinhos é signatária da iniciativa europeia "Vinho com Moderação", sendo certificada, nas áreas da Qualidade e Segurança alimentar, pelos referenciais mais exigentes a nível mundial.

### INOVAÇÃO E SOGRAPE VINHOS

A Sogrape Vinhos é uma empresa de cariz familiar e vocação internacional, focada na produção de vinhos de qualidade, na inovação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de nível global.

AVIN2041096514499

QR Code

