



**CAVES
PRIMAVERA**
— EST.1944 —

FICHA TÉCNICA



Dão Special Selection 2010

| | |
|----------------------------|---|
| REGIÃO DE PRODUÇÃO: | Dão |
| CASTAS: | Tinta Roriz, Touriga Nacional e Alfrocheiro |

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉPTICAS

| | |
|---------------------------|--|
| ÁLCOOL: | 13% vol |
| ACIDEZ TOTAL: | 5,9 g/l |
| ASPECTO VISUAL: | Apresenta cor granada com tons violáceos |
| ASPECTO OLFATIVO: | Aroma a frutos vermelhos bem maduros, baunilha e especiarias |
| ASPECTO GUSTATIVO: | Vigoroso, harmonioso com final de boca longo e persistente |

CONSUMO

| | |
|---|--|
| TEMPERATURA ACONSELHADA PARA DEGUSTAÇÃO: | De 16 a 18°C |
| ACOMPANHAMENTO: | Carnes vermelhas de confecção rica, caça e queijos fortes |
| PRÉMIOS: | Medalha de Ouro – II Concurso “Os melhores vinhos Engarrafados do Dão” |