

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Prunus Dão Tinto 2020
Vinícola	Gota Wines
Safra	2020
País	Portugal
Região	Dão
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Jaen, Tinta Roriz e Alfrocheiro
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses em barris de carvalho francês e 6 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	20-40 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Dão é uma das mais antigas e tradicionais regiões vinícolas de Portugal. Situado entre as encostas das Serras da Estrela, do Caramulo e da Nave, se beneficia de um microclima único, caracterizado por invernos amenos e verões quentes e secos. Junto a solos predominantemente graníticos, esses fatores favorecem o cultivo de vinhas de alta qualidade.

A região tornou-se conhecida pelos tintos elegantes e complexos, geralmente representados pelo *blend* das castas autóctones Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e Alfrocheiro.

É justamente a mescla entre elas que se encontra no Prunus Private Selection 2020. Elaborado pela Gota Wines, é um exemplar que demonstra toda a tipicidade do Dão, num conjunto de excelente custo-benefício.

Foi elaborado em tanques de aço inox e conta com 6 meses de maturação em barris de carvalho francês e outros 6 meses em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA

CARNES peixe crustáceo ave suíno

cordeiro gado caça curada

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO