

TERRAS ALTAS®

António Porto Soares Franco, membro da 5ª geração da família, enólogo e detentor de um olfato extraordinário, quando se deslocava à região do Dão costumava visitar uma cepa com a qual tinha especial afeição. Essa ligação termina aquando da sua morte em 1968. Inexplicavelmente a cepa morre nesse mesmo ano, podendo ser visitada na Casa Museu José Maria da Fonseca, em Azeitão. A história que inspira este vinho vem da ligação de amor pela terra, que até hoje está presente nos nossos vinhos.

A produção deste vinho foi iniciada nos anos 50, sendo que na altura, o engarrafamento tinha lugar na nossa adega na região do Dão, em Alcafache. Mais tarde, em 1996, todo o processo de envelhecimento e engarrafamento foi transferido para as nossas instalações em Vila Nogueira de Azeitão.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Tinto

ANO COLHEITA: 2018

CASTAS: Jaen, Alfrocheiro e Touriga Nacional

TIPO DE SOLO: Granítico

ENÓLOGO: Equipa de enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Maceração até final da fermentação alcoólica a 28°C

ENVELHECIMENTO: 2 meses em carvalho americano

ENGARRAFAMENTO: Setembro 2019

PRODUÇÃO: 25 000 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR: Garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%

LONGEVIDADE PREVISTA: 5 anos após o engarrafamento

MODO DE SERVIR: A uma temperatura de 16°C, como acompanhamento de pratos de carne.

ANÁLISES: 14,5% Álcool | 4,35 g/l Acidez Total | 3,52 pH

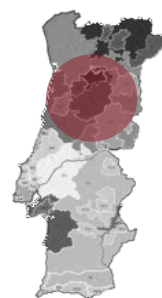
Notas de Prova

COR: Ruby

AROMA: Frutado, um toque a madeira, cedro e baunilha

PALADAR: Elegante, macio e bom equilíbrio fruta/acidez

FINAL DE PROVA: Médio



CLASSIFICAÇÃO:

D.O.C Dão

REGIÃO:

Dão