



CARLOS LUCAS 20 ANOS

DOC DÃO tinto 2012

REGIÃO

A Região Demarcada do Dão é uma das mais antigas Regiões Vitivinícolas de Portugal, que data de 1908. Localizada no centro de Portugal, em região montanhosa que vai dos 400 aos 700m de altitude, tem como ponto de referência a Serra da Estrela, a mais alta de Portugal continental. O seu nome vem do rio que a atravessa, o Rio Dão.

As características dos vinhos são fortemente marcadas pelo terreno granítico e pelo facto de as vinhas se encontrarem inseridas em florestas de pinheiros e eucaliptos.

VINHAS

Vinhas com 19 anos plantadas em solos pobres, com baixa produção de uvas e vinhos de elevada concentração. As castas foram plantas em linhas separadas mas contíguas na vinha.

VINIFICAÇÃO

A vindima decorreu na terceira semana de Setembro. As uvas foram vindimadas manualmente, para pequenas caixas de 18Kg, de acordo com uma seleção criteriosa das melhores uvas na vinha. As uvas foram totalmente desengaçadas. A fermentação decorreu barricas abertas por ser pouca quantidade com temperatura naturalmente controlada pelo fresco da sala. Passou depois para barricas usadas de carvalho francês, onde o vinho permaneceu por 18 meses.

NOTAS DO ENÓLOGO

Concentrado, aroma de grande complexidade onde se percebem notas de frutos do bosque, pimenta, baunilha. Taninos nobres, boa textura com grande equilíbrio. Final longo e sedoso.

Teor Alcoólico	14,0 % vol.
Acidez Total	5,25 g/L
pH	3,54
Açúcares Totais	≤2,0 g/L
Castas	Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinto Cão
Estágio	18 meses em barricas usadas
Enologia	Carlos Lucas



NOTAS DE IMPRENSA

REVISTA DE VINHOS: Enorme elegância aromática, com fruto muito delicado em perfeito equilíbrio com apontamentos fumados e de especiarias. Taninos de grande qualidade, muito polidos, num perfil de grande leveza e frescura. Fino, vibrante, delicioso.