

Denominación de Origen**Bodega****Vino****Tipo y Añada****Variedades****Crianza****Temperatura de servicio****Dão - Portugal****Quinta dos Monteirinhos****Quinta dos Monteirinhos****Tinto 2013 con barrica****Touriga Nacional 60%, Tinta Roriz 20% y
Jaen 20%****12 meses en roble francés****15-16° C****Datos organolépticos**

Color rojo violáceo intenso con ribete amaratado. Buena capa.

Aromas potentes y limpios con profusión de fruta negra madura (mora, casis, ciruela), lo que le aporta una ligera dulcedumbre. Fondo de caramelo tostado y floral (violeta). Toques especiados (nuez moscada, clavo, pimienta) y minerales (pizarra, grafito). Muy complejo.

En boca es de entrada seca y amplia, con taninos presentes pero asedados. Frutal. Largo y persistente. Retronasal mineral con presencias frutales.

Maridaje

Embutidos de sabor intenso, potajes, arroces de carne (conejo) y verdura. Quesos de media y larga curación. Pescados grasos como rodaballo y bacalao.

Ficha técnica

Viñedos propios ubicados en Levada Agua y Moimenta de Maceira Dão, en el municipio de Mangualde, sobre terrenos graníticos y pobres en materia orgánica, lo que confiere a sus vinos calidad y mineralidad.

Bodega familiar que busca la elaboración de vinos de alta calidad de la mano de su enólogo Hugo Claves Sousa, uno de los más premiados y considerados en Portugal.

Alcohol: 14,0% volumen.

Producción de 17.000 botellas.

