



Pedra Cancela Seleção do Enólogo – Dão 2018

Produtor: Pedra Cancela - Lusovini

No Dão, Pedra Cancela já pode ser considerada um novo ícone regional. Para Pedro Garcias, crítico do jornal Público, de Portugal, seus vinhos premiados, em especial os tintos, expressam como poucos o terroir desta zona central e de muita importância para o vinho português. Marca mais vendida da Lusovini no mundo, Pedra Cancela é fruto do zelo e cuidado de Sónia Martins, enóloga-chefe da Lusovini e com mais de 20 anos de experiência em diversos terroirs do mundo, Seu custo-benefício é praticamente inigualável entre tintos do Dão..

Terroir

País: Portugal

Região: Dão

Uva: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: 6 meses - Envelhecimento em barricas de carvalho.

Por Murilo

Visual: vermelho rubi

Olfativo: notas de frutas do bosque, com características florais, minerais e de evolução como couro e tabaco.

Gustativo: elegante, envolvente, equilibrado entre taninos finos e boa acidez, com final longo e persistente.

Harmonização: Carnes vermelhas, caça, bacalhau à portuguesa, embutidos e queijos.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 5 anos

Dão

Inovação e tradição andam lado a lado na região do Dão, em Portugal. Dono de um dos melhores terroirs do país, o Dão é onde a famosa e celebrada uva Touriga Nacional nasceu. Ótimos vinhos vêm deste lugar e chegam às mesas com enorme estrutura, elegância e grande concentração de fruta. De lá também saem os típicos e apreciados vinhos brancos de Portugal. A região do Dão é uma das denominações mais antigas de Portugal e uma das mais prestigiadas do mundo inteiro. Conhecido como a Borgonha Portuguesa, o Dão é sinônimo de elegância e, muitas vezes, também de longevidade. Lá, os vinhos produzidos estão aptos a se desenvolver por anos e anos em garrafa.