



Sauzelhe

## TINTO 2006

TOURIGA NACIONAL DE ALTITUDE LOTEADO COM VINHO DE VINHAS VELHAS,  
MOSTRANDO O MELHOR DE PORTUGAL

“Muito bem no aroma, notas de fruto com alguma austeridade, sugestões minerais e um floral bem conseguido, perfeitamente integrado no conjunto. Muito atractivo na boca, médio corpo mas com grande elegância, tem um perfil super atractivo que o torna desejável desde já.”

Revista dos Vinhos, Abril 2010

### PROVA

Apresenta cor vermelha profunda, aroma elegante de amora e ameixa preta com leve nuance mentolada, casado com notas de cacau e especiarias finas. Na boca apresenta elevada complexidade, aliada a uma grande estrutura de taninos bem maduros. Muito elegante e equilibrado, revela-se um vinho cheio de carácter.

### GASTRONOMIA

Assados, caça, fumeiro e outros pratos de carnes escuras tipicamente mediterrânicos muito intensos. Excelente com queijos amanteigados.

### ORIGEM

A região do Dão estende as suas vinhas dispersas entre pinhais a diferentes altitudes, sendo dominada por solos graníticos muito pobres em nutrientes. As vinhas são esparsas e descontínuas, divididas em múltiplas parcelas, com propriedades com áreas médias quase insignificantes. As montanhas determinam e condicionam o clima da região, abrigo das vinhas da influência directa do clima continental e da influência marítima.

### VINDIMA

Em 2006 tivemos um grande equilíbrio na maturação das uvas, graças ao equilíbrio hídrico e térmico observado durante o Verão, em que os dias de temperaturas mais elevadas foram alternados com períodos de chuva.

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Recepção com desengace e esmagamento de imediato. Fermentação em cubas inox com curtimento.

### ESTÁGIO

Estágio durante 12 meses em barricas de carvalho francês, após o qual foi engarrafado depois de uma leve filtração.

### NOTAS TÉCNICAS

**COLHEITA**  
2006

**DENOMINAÇÃO**  
DOC DÃO

**CASTAS**  
Touriga Nacional, Alfrocheiro e  
Tinta Roriz de Vinhas Velhas.

**ÁLCOOL**  
13,5%

**pH** 3,65

**ACIDEZ TOTAL**  
5,30 g/dm<sup>3</sup>

**AÇÚCARES REDUTORES**  
2,6 g/dm<sup>3</sup>

**EAN**  
560 9851 51610 1

**ENOLOGIA**  
Rui Roboredo Madeira  
Vines & Wines

