

## SERRADO COLHEITA TINTO

### COLHEITA 2016

**Região**  
DÃO DOC

**Castas**  
Touriga Nacional (30%) e Tinta Roriz (25%) Alfrocheiro (20%) e Jaen (25%)

**Vinificação**  
Vinificação dá-se a partir da seleção de uvas criadas na Quinta do Serrado.  
Todas as uvas são vindimadas manualmente, após todo um acompanhamento rigoroso desde a quinta até à entrada na adega, onde é efetuada uma seleção de uvas.

### ANÁLISE SENSORIAL

**Cor**  
Rubi

**Aroma**  
Intenso com uma inspiração floral e a frutos do bosque.

**Sabor**  
Uma agradável percepção das sensações frutadas sentidas pela via nasal direta, final com sentidos a fumados e especiarias.

**Consumir**  
16/18 °C

**Potencial de envelhecimento**  
2 a 5 Anos

**Pratos recomendados**  
Carnes assadas e pratos regionais de forte pendor sensitivo

**Enologia**  
Eng. Carlos Silva

**Prémios**  
84 Points “*Wine Enthusiast – Best Buy*”  
Medalha de Ouro – Melhores Vinhos do Dão 2017

