

## FICHA TÉCNICA

### TIPO DE VINO

Tinto

### PRODUCTOR

Casa Santos Lima

### COSECHA

2018

### PAIS

Portugal

### DENOMINACION DE ORIGEN

DAO

### UVAS

Jaen

### VITICULTURA

4000 plantas por hectárea, suelos graníticos

### RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Entre 16 y 18 °

### ALC. VOL.

14.00 %

## MEIA SERRA

ENERO  
2024

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color rojo rubí, aromáticamente muy rico con notas florales, fruta roja muy evidente y un poco de vainilla. Tanninos redondos, acidez marcada, sensación floral agradable, cereza y algo de pimienta negra. Final largo y elegante con la frescura típica de DAO.

### DAO

Dão es una denominación de origen portuguesa para vinos producidos en la Región Demarcada del Dão, perteneciente a la provincia de Beira Alta, en el centro de Portugal. Esta región está cerca de la Sierra de la Estrella y se caracteriza por un relieve accidentado. La Região Demarcada do Dão fue instituida en 1908 y produce vinos tintos con alta graduación. Tiene cerca de 20.00

## VINIFICACION

Despalillado parcial seguido del prensado. Maceración pre fermentativa por 48 horas. La fermentación alcohólica se hace en contenedores de 10,000 litros de acero inoxidable con temperatura controlada entre 26 y 28 grados. Guarda parcial de 4 meses en barrica de roble francés.

### TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE:

Ideal para consumo inmediato y hasta el 2028. Gran acompañante de cortes a las brasas y quesos fuertes.

Precio: \$460 .00

Paquete 3 Botellas: \$1,311.00 (\$ 437.00 C/U)

Paquete 6 Botellas: \$ 2,484.00 (\$414.00 C/U)

Paquete 12 Botellas \$4,692.00 (\$391.00 C/U)

