



CAVES VELHAS



@enoportwines



ENÓLOGO | NUNO FARIA | WINEMAKER

ANO | 2018 | YEAR

CAVES VELHAS GARRAFEIRA TINTO DOC DÃO 2018 - JUTA

De um ano de colheita excecional, 2018, Caves Velhas reinterpreta o melhor de cada terroir. A paixão pelo detalhe em cada vinho é revelada na conjugação do saber, na tradição, dedicação e arte, perpetuando memórias e histórias como legados no tempo.

Caves Velhas Garrafeira Tinto DOC Dão 2018 é um vinho tinto elegante, com intensa cor rubi. Os aromas envolventes de frutos do bosque maduros contrastam com as notas subtis de cedro e caruma. Na boca apresenta-se elegante e com um excelente volume. Com 14 graus de volume, combina com pratos tradicionais como cabrito assado no forno. Vale a pena guardá-lo por alguns anos.

From an exceptional harvest year, 2018, Caves Velhas reinterprets the best of each terroir. The passion for detail in each wine is revealed in the combination of knowledge, tradition, dedication and art, perpetuating memories and stories as legacies over time.

Caves Velhas Garrafeira DOC Dão 2018 is an elegant red wine, with an intense ruby color. The enveloping aromas of ripe forest fruits contrast with the subtle notes of cedar and pine needles. In the mouth it is elegant and with excellent volume. With 14 degrees of volume, it goes well with traditional dishes such as oven-roasted lamb. It's worth keeping for a few years.

NOTAS DE PROVA

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Tinto Dão DOC

REGIÃO: Dão

CASTAS: Tinta- Roriz (40%), Alfrocheiro (40%) e Touriga Nacional (20%).

COR: Ruby Intenso

AROMA: Frutos do bosque maduros, com notas de cedro e caruma.

SABOR: Na boca apresenta-se elegante com excelente volume de boca.

MATURAÇÃO: Estágio de 12 meses em barrica de carvalho francês. Após o engarrafamento ocorreu um estágio final de mais de 12 meses em garrafa.

VINIFICAÇÃO: Desengace total, maceração pelicular prolongada fermentação alcoólica a 28°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor Alc. Volume (% vol): 14

Acidez Total (g/l): 5,58

pH: 3,73

TASTING NOTES

CLASSIFICATION: Dão DOC Red Wine

REGION: Dão

VARIETIES: Tinta-Roriz (40%), Alfrocheiro (40%) and Touriga Nacional (20%).

COLOR: Intense Ruby

AROMA: Ripe forest fruits, with notes of cedar and pine needles.

TASTE: In the mouth it is elegant with excellent mouthfeel.

MATURATION: Aged for 12 months in French oak barrels. After bottling, there was a final stage of more than 12 months in the bottle.

VINIFICATION: Total stemming, prolonged skin maceration, alcoholic fermentation at 28°C.

ANALYTICAL PARAMETERS:

Alc content. Volume (% vol): 14

Total Acidity (g/l): 5,58

pH: 3,73

DADOS LOGÍSTICOS | LOGISTICS SPECIFICATIONS

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM | PACKAGING SPECIFICATIONS

EAN PACK	ITF CAIXA/CASE	VOLUME
560 1110 00952 2	1 560 1110 00952 9	750 ML

Nº CAIXAS PALETE Nº CASES/PALLET	Nº FIADAS/ PALETE Nº ROWS/PALLET	Nº CAIXAS FIADA Nº CASES ROW	DIMENSÕES GARRAFA (AxLxH) cm BOTTLE DIMENSIONS (HxD) cm	PESO DA GARRAFA (KG) BOTTLE WEIGHT (KG)	DIMENSÕES CAIXA (AxLxH) cm CASE DIMENSIONS (HxWxL) cm	PESO CAIXA (KG) CASE WEIGHT (KG)	PESO PALETE (KG) PALLET WEIGHT (KG)	Nº GARRAFAS / CX Nº BOTTLES / CASE	ALTURA PALETE (CM) PALLET HEIGHT (CM)
64	4	16	29,3 x 9,3	1,441	30,5 x 20,5 x 29,5	8,648	578,47	6	137,4



ENOPORT PRODUÇÃO DE BEBIDAS, LDA – NIPC: 500150850
Rua Mariano de Carvalho, 2040-243 Rio Maior-Portugal.



www.enoport.com
(+351) 243 999 070



enoport.sgs@enoport.pt
Enoport Wines | enoportwines



WINE - MODERATION
WINE - MODERATION



Realizada a 20/10/2023