BELLA DÃO

DOM BELLA CABERNET FRANC 2015

QUINTA DE BELLA

Na nossa propriedade de 50 hectares (23ha plantados), as plantações de alta densidade combinadas com a viticultura tradicional e sustentável, numa filosofia de agricultura completamente seca, produzem uvas poderosas e concentradas, com muito sabor e mineralidade, que dão origem a vinhos de camadas aromáticas tentadoras e imensa textura. A gama Bella Elegance é composta por vinhos monovarietais focados na fruta, enquanto a gama Dom Bella representa vinhos mais estruturados e envelhecidos em carvalho, com um potencial de envelhecimento incrível (se tiver paciência para esperar).



LOCALIZAÇÃO Viseu, Portugal (Terras do Dão)

TERROIR Clima continental, influenciado pela Serra da Estrela. Beneficia da proximidade do rio Dão. As vinhas estão plantadas em alta densidade (6250 pés/ha) em solos graníticos de alta qualidade, conhecidos como "granito podre" ou "granito nobre". Vinhas totalmente em sequeiro.

CASTAS 100% Cabernet Franc

VINIFICAÇÃO A vindima é feita à máquina e depois colocada num tabuleiro de seleção onde apenas os melhores cachos entram na adega. Segue-se o desengace e o esmagamento. As uvas são então transferidas para cubas de inox com temperatura controlada para fermentação alcoólica e maloláctica. A maceração dura cerca de 20 dias, utilizando a técnica *delestage*. O vinho estagia até 24 meses em barricas de 225 litros de carvalho francês (usadas) e depois mais 4 anos em garrafa antes de ser lançado no mercado.

NOTAS DE PROVA Rubi profundo. Aromas pronunciados a frutos pretos do bosque, pimenta verde e especiarias. Encorpado, com acidez vibrante e estrutura férrea. Muito saboroso e agradável. Final longo e persistente, com notas minerais e de lápis de carvão, conferindo complexidade.

TEMP. DE SERVIÇO Servir entre 16-18 Cº.

CONSERVAÇÃO Em local fresco e seco (12 a 14 Cº), longe da luz solar direta e sem grandes oscilações de temperatura.

LONGEVIDADE Ainda não atingiu a sua plena maturidade, mas bebe-se lindamente agora. Evoluirá positivamente até 12 anos após a vindima.

ANÁLISE
PH - 3,75
Total Acidity - 5,19 gr/lt (expressed in Tartaric Acid)
Residual Sugar - 0,9 gr/lt
Alcohol - 14,09%