

Vinho Tinto Dandy 2021

País de Origem	Portugal
Região	Douro
Produtor	Real Companhia Velha
Safra	2021
Castas	60% Tinta Roriz 30% Tinta Francisca 10% Viosinho
Temp. Serviço	12 a 14°C
Guarda	03 a 06 anos
Harmonização	Carnes Brancas Pratos de origem asiática Cogumelos Queijos suaves
Análises	Álcool: 12% PH: 3,65 Acidez: 5,1 g/l Açúcares Totais: 0,6 g/l
Barrica	8 meses em balseiro de carvalho francês
Vinificação	As uvas são colhidas manualmente no início da manhã e logo levadas a adega. Os cachos são desengaçados e as uvas são levemente esmagadas. Em seguida, ocorre a fermentação alcoólica do mosto em cubas de aço inoxidável, a uma temperatura de 24-26°C. A prensagem ocorre quando cerca de um terço da fermentação está completa. Dessa forma, o vinho termina a fermentação sem estar em contato com as cascas, resultando em uma extração suave. Os 10% de branco de Viosinho são adicionados ao lote final, contribuindo para suavizar o palato e conferir exotismo e complexidade – volume e amplitude de boca. Um vinho que seduz pela complexidade aliada à pouca concentração.

Notas de Prova

A descrição da palavra Dandy é de uma pessoa elegante, atraente, fina mas cativante. A linha Dandy nasce de uma ideia muito simples. Fazer um vinho fresco, leve e fácil de beber, tal como a figura de um DANDY com o seu carácter cativante e encantador.

Chama logo a atenção por ser um vinho tinto de cor aberta - granada e com pouca densidade - em um perfil incomum para região. No nariz, destacam-se notas de cereja e framboesa maduras, mas também há presença de flores brancas complexas com nuances vegetais, que proporcionam frescor ao aroma. No paladar, somos surpreendidos pelo seu perfil vibrante e divertido, pela sua estrutura leve e por uma suavidade na boca quase aveludada. Isso, combinado com o baixo teor alcoólico, dá-lhe um caráter de fácil consumo.



Cód. 11528