



## Insurgente 2019

**Classificação e Região:**  
D.O.C. Dão

**Clima e solo:**

Vinhas plantadas em solos ricos em granito nobre. Clima influenciado pela Serra da Estrela e Caramulo

**Castas:**

Touriga Nacional, Alfrocheiro

**Vinificação:**

Vindima em caixa de 22 Quilogramas. Desengace e esmagamento, 12 horas de maceração pré fermentativa; Utilização de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura (22-24°C), fermentação pós fermentativa de 60 dias nas massas

**Estágio:**

n.d.

**Engarrafamento:**

n.d.

**Nota de Prova e gastronomia:**

Apresenta-se de cor vermelho granada, aroma muito intenso e complexo. Fruta vermelha madura e notas balsâmicas a lembrar pinhal e eucalipto. Final de boca muito persistente onde regressam as notas de fruta madura e a frescura das notas balsâmicas. Acompanha pratos de cozinha mediterrânea, pastas e queijos de pasta mole.

**Parâmetros Analíticos**

Título alcoométrico. 13,5%

Ph. 3.67

Acidez Total: 5,04 g/l

Açúcar: 0,6 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

**Enólogo:**

Francisco Baptista