

SILVAMATHIAS[®]

SILVAMATHIAS®



Para muitos, é apenas mais um vinho. Para um grupo restrito de pessoas, é um pedaço da nossa gratidão.

For many it is just another wine. For a restricted group of people, it is a piece of our gratitude.



Colheita 2019



Marca

Tempura

Classificação

Colheita

Região

DAO

*Denominação de
Origem Controlada*

Ano

2017

Alcoól

alc 13% vol

Volume

750 ml

Castias

Tinta-Roriz, Alfrocheiro, Jaen and Touriga Nacional

Apresenta aroma a frutos vermelhos maduros, com notas de rosmaninho, aliado a suaves nuances de cacau. Complexo, macio, redondo com longa persistência

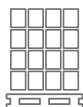


Logística



Garrafa
1 garrafa

ø70 x 325 mm
Peso 1,2 Kg



Paleta
Europalet 96 caixas

80x120x160cm
Peso 710 Kg

Peso da Paleta não incluído



Caixa
6 garrafas

335x230x155cm
Peso 7,4 Kg

Geral

Denominação: D.O.C.
Classificação: Colheita
Ano: 2019
Região: Dão
País: Portugal

Fatores de Qualidade

Clima: Temperado Mediterrâneo
Solo: Granítico
Sub-região Vitícola: Castendo e Silgueiros
Castas: Touriga-Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz, Jaen

Tecnologia Vitícola

Tipo de Plantação: Densidade de 3500 a 4000 pés por hectare
Tipo de Poda: Cordão duplo, cordão simples e guyot
Rendimento por hectare (ton./há): 5 ton. de uvas por hectare

Tecnologia Enológica

Tipo: Clássico de vinhos tintos em cubas de aço inox
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28 ° C.
Maceração durante 8 dias.

Parâmetros Analíticos

Teor alcoólico: 13 % Vol.
Acidez total: 4,98 g/L
Acidez volátil: 0,47 g/L
Extracto seco: 28,2 g/L
Açúcares redutores: 0,4 g/L
pH: 3,73

Prova Organoléptica

Aspecto: Límpido
Cor: Rubi com reflexos grená
Aroma: Apresenta aroma a frutos vermelhos maduros, com notas de rosmaninho, aliado a suaves nuances de cacau.
Sabor: É complexo, macio, redondo com longa persistência

Aptidões

É um vinho que se apresenta pronto para se consumir.
Deve ser servido à temperatura de 16 a 18 °C a acompanhar pratos de cabrito assado, polvo à lagareiro ou vitela a Lafões.

Enólogo

Carlos Silva

Reserva 2018



Marca

Tempura

Classificação

Reserva

Região

DÃO

*Denominação de
Origem Controlada*

Ano

2016

Alcôol

alc 13,5% vol

Volume

750ml

Castas

Tinta-Roriz, Alfrocheiro, Jaen and Touriga-Nacional

Complexo e elegante em notas ameixa preta, frutos vermelhos bem maduros casados com nuances de baunilhas canela e especiarias. Revela um corpo bem macio e aveludado, com boa estrutura de taninos.



Logística



Garrafa
1 garrafa

ø70 x 325 mm
Peso 1,2 Kg



Palete
Europalet 96 caixas

80x120x160cm
Peso 710 Kg

Peso da Palete não incluído



Caixa
6 garrafas

335x230x155cm
Peso 7,4 Kg

Geral

Denominação: D.O.C.
Classificação: Reserva
Ano: 2018
Região: Dão
País: Portugal

Fatores de Qualidade

Clima: Mediterrâneo
Solo: Granítico e argilo calcário
Castas: Touriga Nacional (50%), Tinta Roriz (20%),
Alfrocheiro (15%) e Jaen (15%)

Tecnologia Vitícola

Tipo de Plantação: Densidade de 4000 pés por hectare
Tipo de Poda: Cordão duplo, cordão simples e guyot
Rendimento por hectare (ton./há): 4 ton. de uvas por hectare

Tecnologia Enológica

Tipo: Tradicional do Dão, vinificação clássica
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28 °C
durante 14 dias.

Estágio

9 meses em barrica de carvalho Francês, seguindo-se estágio em garrafa.

Parâmetros Analíticos

Teor alcoólico: 13,5 % Vol.
Acidez volátil: 0,44 g/L
Acidez total: 5,31 g/L
Extrato seco: 32 g/L
Açúcares redutores: 2,2 g/L
pH: 3,64

Prova Organoléptica

Aspecto Límpido

Cor: Rubi intenso e concentrada com reflexos granada

Aroma: Complexo e elegante em notas ameixa preta, frutos vermelhos bem maduros casados com nuances de baunilhas canela e especiarias.

Sabor: Revela um corpo bem macio e aveludado, com boa estrutura de taninos e muito equilíbrio fruto da combinação das suas 4 castas e do carácter do nosso *terroir*.

Aptidões

É um vinho que se apresenta pronto para se consumir no entanto poderá ser guardado por mais 10 anos.

Enólogo

Carlos Silva

SILVAMATHIAS®



Portugal

www.silvamathias.com