



Desde 1987

# FICHA DE VINHO

---

**Produtor: Casa de Vilar de Ordem, Lda**

Região: Dão

**Tipo: Vinho Tinto**

Categoria: D.O.C.

**Graduação: 13,5%**

Ano: 2013

---



Pronto a ser servido  
ou guardar



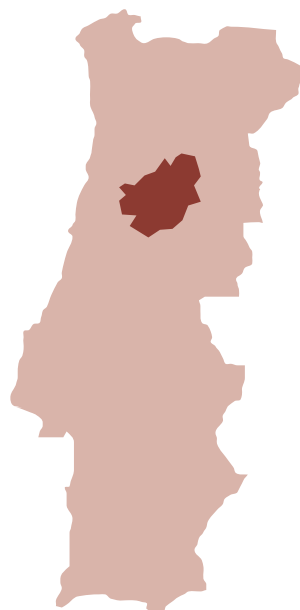
Temperatura  
de Consumo:  
16°/18°



Período Ótimo  
de Consumo:  
2014 / 2020



Castas:  
Touriga Nacional  
Tinta Roriz  
Alfrocheiro



---

## A PROVA

O seu Clube tem o prazer de lhe apresentar um vinho exclusivo criado a partir das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro.

Ao olhar apresenta-se límpido e brilhante com uma intensa tonalidade violeta.

O aroma é intenso e frutado, com notas de fruta madura, e um toque floral que lhe confere frescura.

Na boca é intenso com taninos potentes proporcionando uma prova longa, com textura e frescura de uma acidez ainda bem vincada.

Um Vinho Tinto único Dão, potente, equilibrado, logo, bem ao sabor de grandes vinhos.

## ALGUMAS SUGESTÕES

Para que a experiência de prova deste Vinho Tinto D.O.C Dão termine num conjunto único de sensações, sugerimos pratos bem condimentados e ricos em aromas. Para início de refeição, reúna familiares e amigos à volta de uma guarnecida tábua de enchidos de Porco Preto Alentejano e Queijos de pasta mole, como é o caso do saboroso Queijo da Serra que tão bem casa com este Vinho Tinto. Como prato principal faça a sua selecção em pratos de caça bem fortes ou passeie-se por uns Rojões à Minhota, uma grande Feijoada recheada de carnes e enchidos, grão com mão de vaca...etc. Para sobremesa recomendamos um guloso Leite-creme Caseiro ou uns típicos Pasteis de Tentúgal bem estaladiços...uma delícia, e claro, doces com muitos ovos.

## O VINHO

Da cuidada selecção das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro surge este néctar com características bem vincadas da região demarcada do Dão. A vindima teve lugar em meados do mês de Setembro de 2013. Desde o início, houve o cuidado de seleccionar unicamente os cachos que apresentavam as condições desejáveis para o nascimento de um Vinho Tinto de qualidade. Após essa selecção na vinha e à entrada da Adega, iniciou o processo fermentativo em pequenas cubas de INOX com temperatura controlada. Processo esse que quando concluído deu lugar a um estágio em inox durante 3 meses para que adquirisse então a estrutura e complexidade aromática que o Clube de Vinhos e Sabores sempre procura para os seus sócios.

No final de todo o processo de vinificação e estágio em inox, o vinho é então engarrafado a pedido do Clube de Vinhos e Sabores e deixado nas caves da Quinta durante algumas semanas para que chega-se até si pronto a ser consumido de imediato ou com lugar marcado na sua garrafeira.

## O PROCUTOR

A Casa de Vilar de Ordem, Lda é uma Quinta comprada há mais de 100 anos por José Fernandes Ruy, pai das actuais proprietárias, que sempre se dedicou à agricultura, ovinos e viticultura. A Quinta situa-se num local único que transmite calma e paz a quem por lá passa. Consta que, durante várias décadas terá sido utilizada como convento incluindo Capela construída em parte no século XV, tendo esta um Brasão Real. As marcas na construção são as únicas provas da data aproximada da sua origem.

Durante a visita à adega, podemos constatar que esta se encontrava integrada em toda a estrutura clássica da Quinta, perfeitamente restaurada. Longe de pavilhões ou armazéns de zinco, esta encontrava-se protegida por paredes de pedra repletas de história e memórias!