



LAGAR DE DAREI JOSÉ



País, Região e Sub-região

Portugal / Mangualde / Dão



Vinhedo

Vinha com mais de 18 anos de idade, de média altitude (400 metros acima do nível do mar). Solo de areia e origem granítica.



Uva

Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen



Safra

2004



Teor Alcoólico

14,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Fermentação com controle de temperatura entre 22° C e 25° C, em pequenos tanques abertos de pisa a pé, prensagem em cesto. Seguida de fermentação malolática em cubas de concreto.



Notas de Degustação

Cor rubi. No nariz, tem aromas de frutas vermelhas e notas herbáceas. Na boca, apresenta médio corpo com bom frescor e taninos macios. Temperatura de serviço entre 16° C e 18° C.



Harmonização

Carnes vermelhas, carnes assadas e carnes grelhadas.



Sobre a Vinícola

A Casa de Darei é uma propriedade com 150 hectares, localizada no concelho de Mangualde, atravessada pelo rio Dão, a montante da Barragem de Fagilde, em Darei, aldeia com cerca de 40 habitantes. Uma localização privilegiada com cerca de 2 km de margens no lago formado pela Albufeira da barragem. A Quinta está inserida em três regiões demarcadas: vinho do Dão, Queijo da Serra e Maçã Bravo de Esmolfe. Desde janeiro de 1997, a propriedade é administrada por uma sociedade familiar, a Sociedade Agro Pecuária da Quinta de Darei, Lda. Esta administração, determinada na recuperação da propriedade, tem feito grandes investimentos em diversas áreas, privilegiando a atividade vitivinícola, com o objetivo de recuperar a imagem de produtora de vinhos do Dão de alta qualidade. Os vinhos da 'Casa de Darei' e 'Lagar de Darei' são a expressão pura do terroir do Dão que a família quer autênticos e verdadeiros. Vinhos que não seguem moda, são artesanais, puros, autênticos com personalidade e elegância.