



LAGAR DE DAREI RESERVA SEM ABRIGO



País, Região e Sub-região

Portugal/ Mangualde / Dão



Vinhedo

Vinha com mais de 10 anos de idade, de média altitude (400 metros acima do nível do mar). Solo de areia e origem granítica. Entre a elevação e a umidade do rio, amplas mudanças climáticas.



Uva

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e Alfrocheiro



Safra

2015



Teor Alcoólico

13%



Colheita

Manual



Vinificação

Seleção manual dos cachos na mesa de escolha. Desengace total seguido de suave esmagamento. Co-fermentações espontâneas em lagares de granito, leveduras naturais com quebra do manto ou suaves remontagens. Estágio de maturação em cubas de cimento.



Notas de Degustação

Cor vermelha com tons castanhos. No nariz, tem aroma intenso de notas mentoladas, toques balsâmicos e de bosque. Na boca, mostra muita garra, com ligeiro tanino final. É um vinho intenso, longo e persistente. Temperatura de serviço entre 16 e 18° C.



Harmonização

Carne de caça, carnes assadas, picanhas, filet mignon e peixes gordos.



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.