



# LAGAR DE DAREI TINTO



## 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 cubas de cimento, leveduras naturais com quebra do manto ou suaves remontagens. Estágio de maturação em cubas de cimento.



## Notas de Degustação

Cor rubi. No nariz, tem aromas de frutas vermelhas frescas. Na boca, é ao mesmo tempo fresco e elegante, mostrando alguma densidade com equilíbrio. Acidez natural. Temperatura de serviço entre 16 e 18° C.



## Harmonização

Massas ao molho vermelho, barbecue, peixes magros e queijos.



## 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.