



Ficha Técnica Technical Data Sheet

Vinho <i>Wine Brand</i>	Dão KELMAN Reserva
Ano de Colheita <i>Harvest Year</i>	2013
Tipo de Vinho <i>Type of Wine</i>	Tinto DÃO DOC <i>Red DÃO DOC</i>
Composição Varietal <i>Grape Varieties</i>	Blend de duas castas típicas do Dão: Touriga-Nacional(70%) and Tinta-Roriz (30%). <i>Blend of two typical grapes of Dão: Touriga-Nacional(70%) and Tinta-Roriz (30%).</i>
Vinificação <i>Vinification</i>	A vindima é feita a mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas. Após o desengace, as uvas são esmagadas por pisa em lagares de granito, onde também se dá a fermentação. A meceração ocorre de maneira delicada para extrair toda a tipicidade das castas autóctonas. <i>The grapes of selected sectors of the vineyard were manually harvested into 22kg boxes. They went through hand sorting to guarantee only healthy grapes were used. Stalk removal, crushing and finally fermentation took place in granite lagar (press). A careful maceration was made for best expression and typicity of the grape varieties.</i>
Estágio <i>Ageing period</i>	A Touriga Nacional estagia 12 meses em barricas de carvalho francês novas e a Tinta Roriz 12 meses em cubas de aço inox. É feita uma ligeira filtração de modo a manter todo o seu potencial aromático e estrutura. A estabilização é natural. Pequenos sedimentos podem aparecer durante o estágio na garrafa. <i>Ageing in stainless steel tanks and in new barrels for 12 months. Natural stabilization until bottling and a slight filtration in order to maintain all of its potential, it is thus subject to a small natural sedimentation during the ageing in the bottle.</i>
Engarrafamento <i>Bottling</i>	Julho de 2015 <i>July 2015</i>

**Quantidade****Quantity**

5400 garrafas numeradas

5400 numbered bottles

Notas de Prova**Tasting Notes**

- **Aroma**
- **Aroma**

Cor de rubi intensa com aromas de frutas vermelhas maduras e sugere amoras silvestres.

Intense ruby colour with ripe red fruit aromas and hints of wild blackberries. Sweet and spicy notes show up from the ageing in wood barrels, adding complexity and harmony to the wine.

- **Sabores**
- **Flavours**

Vinho com muito corpo e estrutura que equilibram bem com sua acidez natural e seu caráter mineral. É um vinho com frescura e final prolongado.

In the mouth it is full-bodied with a good balance between natural acidity and structure. Mineral character provides freshness to this wine with a lingering finish.

Sugestões**Remarks**

Esse vinho pode ser consumido imediatamente ou após alguns anos, por ser tratar de um vinho de guarda. Sua estrutura e frescor ampliam suas possibilidades gastronômicas. Servir preferencialmente com temperatura entre 16-18°C. Acompanha carnes de todos os tipos e queijos curados. Sugerimos o uso de decanter para obter seu potencial máximo.

This wine can either be consumed now or kept for some years (good ageing ability). It has a good structure and freshness, which provide and gastronomic amplitude. Better served at 16 -18 °C. Food pairing: meat dishes and cured cheese. Bottles should be horizontally in a mild environment with controlled temperature and away from light. We suggest the use of a decanter for maximum potential release.



Açucar / Sugar	0.7 g/L
pH / pH	3.65
Alcool / Alcohol	13% Vol
Acidez / Acidity	5.50 g/L

