



## VALLE DA FONTE DOURO DOC RESERVA TINTO 2020

### FICHA TÉCNICA

<b>CLASSIFICAÇÃO:</b>	D.O.C.
<b>MENÇÃO FACULTATIVA:</b>	RESERVA VINHAS ALTITUDE
<b>REGIÃO:</b>	DOURO Sub-Região Cima Corgo
<b>CASTAS:</b>	Touriga Nacional (40%), Tinta Roriz (30%), Touriga Franca (20%), Tinta Barroca (10%)
<b>TIPO DE VINHO:</b>	Tinto
<b>QUANTIDADE PRODUZIDA:</b>	6000 garrafas
<b>ENÓLOGO:</b>	Emídio Bacelar
<b>COR:</b>	Vermelho Ruby
<b>AROMA:</b>	Fruta preta, especiarias, leve nota de violeta
<b>SABOR:</b>	Aveludado com notas de fruta de qualidade, tanino musculado, acidez vibrante bem integrada e final longo e saboroso.
<b>VINIFICAÇÃO:</b>	À chegada ao lagar, as uvas colhidas à mão e transportadas em caixas de 20 Kg foram selecionadas manualmente em tapete de escolha, desengaçadas e esmagadas suavemente. A fermentação decorreu com maceração prolongada nos tradicionais lagares de granito com pisa a pé a 27°C durante 10 dias.
<b>ESTÁGIO:</b>	Após fermentação o vinho estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês.
<b>SERVIR COM:</b>	Carnes vermelhas grelhadas ou assadas, prato de massa, queijos curados.
<b>SERVIR A:</b>	17°C
<b>PARÂMETROS ANALÍTICOS:</b>	Teor alcoólico: 14% Vol. Acidez volátil: 0,7 g/l pH: 3,65 Açúcar residual: 0,5 g/l
<b>POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO:</b>	10-12 anos
<b>OBSERVAÇÕES:</b>	Conservar em local fresco e seco.
<b>LOGÍSTICA:</b>	Garrafas por caixa: 6 Peso da garrafa: 1,3 Kg Caixas por palete: 96 Fiadas por palete: 8 Caixas por Fiada: 12 Peso da Caixa: 7,8 Kg Tipo Palete: Euro Dimensões Palete: 1,2m x 0,8m x 1,7m Peso da Palete: 760 Kg EAN garrafa: 5600296744074 ITF14 caixa: 15600296744071

