

FICHA TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.
REGIÃO: DOURO *Sub-Região Cima Corgo*
CASTAS: Touriga Nacional (30%), Tinta Roriz (30%),
 Touriga Franca (20%), Tinta Barroca (20%)

TIPO DE VINHO: Tinto
QUANTIDADE PRODUZIDA: 10 000 garrafas
ENÓLOGO: Emídio Bacelar

COR: Vermelho Ruby
AROMA: Fruta vermelha madura
SABOR: Frutado, aveludado, com acidez bem integrada e taninos de grande qualidade.

VINIFICAÇÃO: 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.

ESTÁGIO: Após a fermentação malolática o vinho estagiou em cubas de inox até ao seu engarrafamento em Dezembro de 2018.

SERVIR COM: Carnes vermelhas grelhadas ou assadas, prato de massa, queijos curados.

SERVIR A: 17°C

PARÂMETROS ANALÍTICOS: Teor alcoólico: 13,5%
 Acidez volátil: 0,5 g/l
 pH: 3,52
 Açúcar residual: 0,9 g/l

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 8 anos

OBSERVAÇÕES: Conservar em local fresco e seco.

LOGÍSTICA: 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: 5600296744012
 ITF14 caixa: 15600296744019

