

## 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:** 6 000 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%  
 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



## FICHA TÉCNICA

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CLASSIFICAÇÃO:                  | D.O.C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| MENÇÃO FACULTATIVA:             | RESERVA VINHAS ALTITUDE                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| REGIÃO:                         | DOURO <i>Sub-Região Cima Corgo</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| CASTAS:                         | Touriga Nacional (40%), Tinta Roriz (30%),<br>Touriga Franca (20%), Tinta Barroca (10%)                                                                                                                                                                                                                             |
| TIPO DE VINHO:                  | Tinto                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| QUANTIDADE PRODUZIDA:           | 3500 garrafas                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ENÓLOGO:                        | Emídio Bacelar                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| COR:                            | Vermelho Ruby                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| AROMA:                          | Fruta preta, especiarias, ligeira nota de violeta                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| SABOR:                          | Aveludado com notas de fruta de qualidade,<br>tanino musculado, acidez vibrante bem integrada<br>e final longo e saboroso.                                                                                                                                                                                          |
| VINIFICAÇÃO:                    | À chegada ao lagar, as uvas colhidas à mão e<br>transportadas em caixas de 20 Kg<br>foram selecionadas manualmente em tapete de<br>escolha, desengaçadas e esmagadas suavemente.<br>A fermentação decorreu com maceração<br>prolongada nos tradicionais lagares de granito<br>com pisa a pé a 27°C durante 10 dias. |
| ESTÁGIO:                        | Após fermentação o vinho estagiou durante 12<br>meses em barricas de carvalho francês.                                                                                                                                                                                                                              |
| SERVIR COM:                     | Carnes vermelhas grelhadas ou assadas, prato de<br>massa, queijos curados.                                                                                                                                                                                                                                          |
| SERVIR A:                       | 17°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| PARÂMETROS ANALÍTICOS:          | Teor alcoólico: 14,5% Vol.<br>Acidez volátil: 0,5 g/l<br>pH: 3,55<br>Açúcar residual: 0,5 g/l                                                                                                                                                                                                                       |
| POTENCIAL DE<br>ENVELHECIMENTO: | 10-12 anos                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| OBSERVAÇÕES:                    | Conservar em local fresco e seco.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| LOGÍSTICA:                      | Garrafas por caixa: 6<br>Peso da garrafa: 1,3 Kg<br>Caixas por palete: 96<br>Fiadas por palete: 8<br>Caixas por Fiada: 12<br>Peso da Caixa: 7,8 Kg<br>Tipo Palete: Euro<br>Dimensões Palete: 1,2m x 0,8m x 1,7m<br>Peso da Palete: 760 Kg<br>EAN garrafa: 5600296744074<br>ITF14 caixa: 15600296744071              |

