



Coroa d'Ouro 2014 tinto

DOC DOURO

Vinho tinto produzido a partir de castas tradicionais da região do Douro.



WWW.POCAS.PT

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE	DOC Douro
ORIGEM	Portugal - Região Demarcada do Douro
SUB-REGIÃO	S. João da Pesqueira (Cima Corgo); Numão (Douro Superior)
CASTAS	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca
IDADE DAS VINHAS	10-20 Anos
TIPO DE SOLO	Xisto
VINDIMA	Uvas cortadas à mão e transportadas em caixas de 30 kg.
VINIFICAÇÃO	Fermentação a temperatura controlada com maceração.
ENVELHECIMENTO	Em cubas de aço inox até ao engarrafamento.
ENGARRAFAMENTO	2016
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão / André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR	Tinto.
AROMA	Limpo e frutado.
PALADAR	Encorpado, aromático e elegante.

ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	13,00 % VOL.
AÇÚCAR RESIDUAL	< 0,60 g/L
ACIDEZ TOTAL	4,70g/L em Ácido Tartárico
PH	3,67

SUGESTÕES DE CONSUMO

Acompanha bem carnes grelhadas, caça e queijos suaves ou de intensidade média. Temperatura ideal de serviço: 18°C.