



Vale de Cavalos 2014 tinto

DOC DOURO

Produzido com uvas provenientes do Douro Superior e vinificado na Quinta das Quartas, este vinho tinto incorpora boa intensidade aromática com notas de fruta vermelha.



WWW.POCAS.PT

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE	DOC Douro
ORIGEM	Portugal - Região Demarcada do Douro
SUB-REGIÃO	Numão (Douro Superior)
CASTAS	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca
IDADE DAS VINHAS	40-60 Anos
TIPO DE SOLO	Xisto
VINDIMA	Uvas cortadas à mão e transportadas em caixas de 30 kg.
VINIFICAÇÃO	Fermentação a temperatura controlada com remontagem e maceração prolongada.
ENVELHECIMENTO	Estagiou em barricas de carvalho francês "Allier" com 300 Litros de capacidade, durante 8 meses.
ENGARRAFAMENTO	2016
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão / André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR	Rubi.
AROMA	Frutos vermelhos (morango) e uma madeira discreta.
PALADAR	Vinho de boa intensidade aromática, bom volume de boca onde sobressai a fruta, frescura e elegância.

ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	13,80 % VOL.
AÇÚCAR RESIDUAL	0,70 g/L
ACIDEZ TOTAL	4,90 g/L em Ácido Tartárico
PH	3,67

SUGESTÕES DE CONSUMO

Temperatura ideal de consumo: 18°C.
Excelente acompanhamento para queijos de intensidade média ou alta, e pratos variados de carne e caça.