



## Coroa d'Ouro 2014 branco

DOC DOURO

*Produzido a partir de castas tradicionais da Região Demarcada do Douro, onde nasce o Vinho do Porto.*



[WWW.POCAS.PT](http://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	Malvasia Fina, Códega; Rabigato, Viosinho, Moscatel
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.

Em cubas de aço inox até ao engarrafamento.

ENVELHECIMENTO	
ENGARRAFAMENTO	2015
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão

### NOTAS DE PROVA

COR	Amarelo palha suave.
AROMA	Frutado com nuances discretas de fruta tropical.
PALADAR	Envolvente, fresco, com acidez agradável. Longo no final.

### ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	13,43% VOL.
AÇÚCAR RESIDUAL	1,40g/L
ACIDEZ TOTAL	5,70g/L em Ácido Tartárico
PH	3,26

### SUGESTÕES DE CONSUMO

Ideal como vinho de aperitivo, acompanha igualmente bem queijos leves e pratos delicados de aves, peixe ou marisco. Servir à temperatura de 14°C.