



Coroa d'Ouro 2013 tinto

DOC DOURO

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

87WS



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 2014

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 13,16 % VOL.

AÇÚCAR RESIDUAL 0,60 g/L

ACIDEZ TOTAL 4,90g/L em Ácido Tartárico

PH 3,65

SUGESTÕES DE CONSUMO

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