



Coroa d'Ouro 2016 branco

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	20% Malvasia Fina, 20% Códega, 30% Rabigato, 20% Viosinho, 10% Moscatel
IDADE DAS VINHAS	10-20 Anos
TIPO DE SOLO	Xisto
VINDIMA	Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão
VINIFICAÇÃO	Fermentação a temperatura controlada
ENVELHECIMENTO	Em cubas de aço inox até ao engarrafamento
ENGARRAFAMENTO	2017
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão / André Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR	Amarelo palha suave
AROMA	Frutado com notas tropicais
PALADAR	Fresco, com acidez equilibrada e persistente

ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	13,3 % VOL
AÇÚCAR RESIDUAL	0,60 g/L
ACIDEZ TOTAL	7,05 g/L em Ácido Tartárico
PH	3,25

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.