



## Vale de Cavalos 2015 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](http://WWW.POCAS.PT)

### FICHA TÉCNICA

QUALIDADE	DOC Douro
ORIGEM	Portugal - Região Demarcada do Douro
SUB-REGIÃO	Numão (Douro Superior)
CASTAS	50% Touriga Nacional, 20% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz, 10% Tinta Barroca
IDADE DAS VINHAS	40-60 Anos
TIPO DE SOLO	Xisto
VINDIMA	Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão
VINIFICAÇÃO	Fermentação com temperatura controlada e maceração prolongada
ENVELHECIMENTO	20% do lote estagiou em madeira de 2ffl ano de carvalho francês. 80% do lote permaneceu em inox
ENGARRAFAMENTO	2017
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão / André Barbosa

### NOTAS DE PROVA

COR	Rubi
AROMA	Perfil Fresco e Frutado (mirtilos e framboesa)
PALADAR	Vinho de boa intensidade aromática, bom volume de boca onde sobressai a fruta, frescura e elegância

### ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	13,50 % VOL
AÇÚCAR RESIDUAL	0,60 g/L
ACIDEZ TOTAL	5,00 g/L em Ácido Tartárico
PH	3,66

### 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.