



Coroa d'Ouro 2015 tinto

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	30% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz, 10% Tinta Barroca
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	Tinto
AROMA	Intenso e frutado
PALADAR	Encorpado, com perfil de fruta e final elegante

ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	13,20 % VOL.
AÇÚCAR RESIDUAL	< 0,60 g/L
ACIDEZ TOTAL	5,07g/L em Ácido Tartárico
PH	3,69

SUGESTÕES DE CONSUMO

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