



VALLE DA FONTE DOURO DOC TINTO 2019

FICHA TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.
REGIÃO: DOURO *Sub-Região Cima Corgo*
CASTAS: Touriga Nacional (30%), Tinta Roriz (30%),
Touriga Franca (20%), Tinta Barroca (20%)

TIPO DE VINHO: Tinto
QUANTIDADE PRODUZIDA: 6 000 garrafas
ENÓLOGO: Emídio Bacelar

COR: Vermelho Ruby
AROMA: Fruta vermelha madura
SABOR: Frutado, aveludado, com acidez bem integrada e taninos de grande qualidade.

VINIFICAÇÃO: À chegada ao lagar, as uvas colhidas à mão e transportadas em caixas de 20 Kg foram selecionadas manualmente em tapete de escolha, desengaçadas e esmagadas suavemente. A fermentação decorreu com maceração prolongada nos tradicionais lagares de granito com pisa a pé a 27°C durante 10 dias.

ESTÁGIO: Após a fermentação malolática o vinho estagiou em cubas de inox até ao seu engarrafamento em Dezembro de 2018.

SERVIR COM: Carnes vermelhas grelhadas ou assadas, prato de massa, queijos curados.

SERVIR A: 17°C

PARÂMETROS ANALÍTICOS: Teor alcoólico: 13%
Acidez volátil: 0,5 g/l
pH: 3,52
Açúcar residual: 0,9 g/l

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 8 anos

OBSERVAÇÕES: Conservar em local fresco e seco.

LOGÍSTICA: Garrafas por caixa: 6
Peso da garrafa: 1,3 Kg
Caixas por palete: 96
Fiadas por palete: 8
Caixas por Fiada: 12
Peso da Caixa: 7,8 Kg
Tipo Palete: Euro
Dimensões Palete: 1,2m x 0,8m x 1,7m
Peso da Paleta: 760 Kg
EAN garrafa: 5600296744012
ITF14 caixa: 15600296744019

