



## COLHEITA TINTO

<b>ANO</b>	2015
<b>DENOMINAÇÃO</b>	DOC Douro
<b>CASTAS</b>	Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz.
<b>ENOLOGIA</b>	José Manuel Sousa Soares
<b>ANO VITÍCOLA</b>	2016 foi um ano tardio, com a maturação a desenrolar-se a temperaturas muito altas, com excelentes resultados em parcelas mais frescas voltadas a Norte.
<b>VITICULTURA</b>	Uvas provenientes das encostas dos rios Douro (Ervedosa), Pinhão e Varosa.
<b>VINDIMA</b>	Manual, para caixas de 25 kg.
<b>VINIFICAÇÃO</b>	À entrada da adega as uvas foram totalmente desengaçadas, maceradas e fermentadas com controlo de temperatura, de forma a evidenciar os aromas das uvas e a tornar a prova fresca e prolongada.
<b>EM PROVA</b>	Apresenta-se encorpado, muito equilibrado, aromas de frutos vermelhos e um final de especiarias.
<b>À MESA</b>	Servir entre os 16 e 18°C em copo próprio. É um vinho ideal para acompanhar pratos de carne.
<b>DATA DE CONSUMO IDEAL</b>	Entre 2017 e 2022
<b>DADOS ANALÍTICOS</b>	Álcool: 13 % vol. Açúcar Residual: 0,6 g/l Acidez Total: 5,2 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,64