

FICHA TÉCNICA

CASTELO DO CÔA TINTO 2013 75 cl

País: Portugal

Região: Douro

Sub-região: Douro Superior

Tipo: Tinto

Ano de Colheita: 2013

Denominação: DOC Douro - Denominação de Origem Controlada

Castas: Touriga Nacional/ Touriga Franca/ Tinta Barroca

Solo: Xistoso

Produção Total: 60.000 garrafas

Embalagem: Caixa de cartão de 6 garrafas modelo Bordalesa Prestige

Teor Alcoólico: 13% vol.

pH: 3,62

Acidez Total: 5,10 g/L

Cor: Rubi

Temperatura recomendada: 16°C

Notas de Prova:

Vinho produzido com uvas seleccionadas provenientes de vinhas novas plantadas em Vila Nova de Foz Côa. Apresenta-se como um vinho tinto equilibrado, de cor rubi, que surpreende pela intensidade de aromas de frutos vermelhos maduros. Destinado a um consumo regular e de perfil consensual, este vinho acompanha com leveza os pratos da cozinha contemporânea.

Comercialização:

Produzido e engarrafado na adega da Quinta Daniel - Pocinho, Vila Nova de Foz Côa por Miguel Abrantes – Vinhos, Unipessoal, Lda.

Enólogo: Miguel Abrantes

