

REDE COLHEITA TINTO

2017



CLASSIFICAÇÃO
D.O.C.

REGIÃO | SUB-REGIÃO
Douro | Baixo Corgo

CASTAS
Touriga Nacional (20%), Touriga Franca (30%), Tinta Roriz (50%)

QUANTIDADE PRODUZIDA
66.000 Garrafas

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO
13% Vol.

PH
3,55

ACIDEZ TOTAL
5,1 g/L

AÇÚCARES TOTAIS
2,4 g/L

TIPO	ANO DE COLHEITA	MENÇÃO FACULTATIVA COLHEITA
Tinto	2017	

COR
Rubi intensa e brilhantes

AROMA
Fruta vermelha exuberante e bem madura, compota de amoras, bagas silvestres, especiarias

SABOR
Muito suave, redondo e polido, bastante sumarento, com a fruta sempre em primeiro plano, cheio de sabor e equilíbrio

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO
Desengace total, maceração pelicular prolongada mas suave e fermentação alcoólica à temperatura de 26°C

MATURAÇÃO
Uma pequena parte do lote estagia em madeira durante 4 meses

SUGESTÃO DE CONSUMO
Harmoniza muito bem com uma grande variedade de carnes, enchidos, pizza e massas com carne

TEMPERATURA DE CONSUMO
16°C

OBSERVAÇÕES
Manter a garrafa em lugar fresco e seco para conservar as suas características

ENÓLOGO/WINEMAKER
Paulo Nunes

PRÉMIOS OBTIDOS NESTA REFERÊNCIA

QUINTA
DA REDE
DOURO

WWW.QUINTADAREDE.PT