

# REDE COLHEITA TINTO

## 2019



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	2019	

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