

QUINTA DA REDE PORTO VINTAGE 2018



CLASSIFICAÇÃO

D.O.P.

REGIÃO | SUB-REGIÃO

Douro | Baixo Corgo

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO

19% Vol.

PH

3.68

ACIDEZ TOTAL

4,9 d/dm³

AÇÚCARES TOTAIS

104 g/dm³

QUANTIDADE PRODUZIDA

1.300 Garrafas

TIPO

Vintage

ANO DE COLHEITA

2018

COR

Grande profundidade de cor, opaca com tons azulados.

AROMA

Notas florais de esteva e rosmaninho combinadas com fruta madura.

SABOR

Corpo de grande harmonia, sedoso com a acidez bem integrada com taninos potentes de grande qualidade.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Seleção manual de uvas à entrada da adega. Desengace total e maceração pelicular prolongada. Fermentação alcoólica em lagares robotizados com controlo de temperatura a 26° durante 10 dias.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Queijo da Serra, queijos azuis ou de pasta dura, sobremesas à base de chocolate

TEMPERATURA DE CONSUMO

Servir a uma temperatura entre 16°C-18°C.

OBSERVAÇÕES

Manter a garrafa em lugar fresco e seco para conservar as suas características. Uma vez aberto, deverá ser decantado e consumido dentro de 2 a 3 dias.

ENÓLOGO/WINEMAKER

Paulo Nunes



QUINTA
DA REDE

DOURO
WWW.QUINTADAREDE.PT