



# CASA DOS MIGUEIS

MONTE DO CÔTO || VINHO TINTO 2019

DOURO DOC

**Castas:** Alvarelhão

**Ano:** 2019

**Idade das Vinhas:** 10 anos

**Estágio:** 12 meses em depósito de inox e 6 meses em garrafa

**Engarrafamento:** Dezembro de 2020

**Informações técnicas** (Exposição, solo, altitude.)

Nascente/ Norte, xisto e 380 mt

**Produção:** 873 garrafas de 750 ml

**Álcool:** 13% vol.

**Acidez Total:** 5,2g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,49

**Temperatura de Consumo:** 12°C - 14°C

## Vinificação:

As uvas de talhões previamente selecionados, foram vindimadas em final de setembro de 2019 e transportadas em caixas de plástico alimentar de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. As uvas foram esmagadas e estiveram 48 horas em maceração pelicular a 8°C com, a fermentação iniciou-se e prolongou-se em depósito de inox durante 3 meses com as massas.

## Notas de prova:

Um vinho fresco leve e descomplicado

Com uma cor viva e a dar indicação de frescura, no nariz todos os aromas são suaves um morango e uma cereja logo a frente e depois um pouco de anis e couro muito suave bem ao fundo, na boca é muito fresco com boa acidez e grande persistência.



Quinta do alto – São Miguel de Lobrigos  
5030-451 Santa Marta de Penaguião, Portugal  
pedro.casadosmigueis@gmail.com

[WWW.CASADOSMIGUEIS.PT](http://WWW.CASADOSMIGUEIS.PT)

*Pedro Lopes da Silva*