



TINTORETO

TINTA AMARELA & TINTA FRANCISCA

DOURO D.O.C

Castas: Tinta Amarela + Tinta Francisca

Ano: 2017

Idade das Vinhas: >15 anos

Estágio: 24 meses em cuba de cimento

Engarrafamento: Dezembro de 2020

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

Nascente/ Norte, xisto e 350 mt

Produção: 1333 garrafas de 750 ml

Álcool: 14,5% vol.

Acidez Total: 6,4g/dm³

pH: 3,54

Temperatura de Consumo: 16°C-18°C

Vinificação:

As uvas provenientes de talhões previamente selecionados, foram vindimadas em final de setembro de 2017 e transportadas em caixas de plástico alimentar de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. As uvas foram desengaçadas e esmagadas, após pisa a pé e com as leveduras indígenas, a fermentação iniciou-se e prolongou-se por lagar se pisou a pé, onde permaneceram durante 10 dias.

Notas de prova:

Vinho de cor rubi intensa, com aromas a frutos vermelhos. Profundo nos aromas balsâmicos, fruta negra madura. Encorpado e com bastante complexidade que culminam num vinho aveludado com final de boca longo e persistente. Bom volume e taninos sedosos de boa qualidade.



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

WWW.CASADOSMIGUEIS.PT

Pedro Lopes da Silva