

COLHEITA TARDIA

# CASA DOS MIGUEIS

## DOURO

**CASTAS:** Semillon

**ANO:** 2019

**IDADE DAS VINHAS:** 25 anos

**ESTÁGIO:** 48 meses em barrica de carvalho francês usada

**ENGARRAFAMENTO:** Junho de 2024

---

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS** (Exposição, solo, altitude.)

Nascente/ Norte, xisto e 400 mt

**PRODUÇÃO:** 1293 garrafas de 375 ml

**ÁLCOOL:** 12% vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 5,7g/dm<sup>3</sup>

**PH:** 3,16

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 4°C - 8°C

---

**VINIFICAÇÃO**

As uvas foram vindimadas em 4 de Novembro de 2019 provenientes do talhão da casta Boal (semillon) previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 20kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Foram posteriormente prensadas. O mosto prensado foi transferido para uma cuba de inox onde se manteve a uma temperatura de 8°C durante 48 horas até à sua decantação. Seguidamente transferiu-se este mosto para barricas de carvalho francês usada para fermentar a temperatura de 12 graus pelo período de 90 dias.

**NOTAS DE PROVA**

Apresenta-se de cor amarelo dourado, aroma complexo com notas de frutas cítricas, damasco, passas e mel. Com um excelente equilíbrio entre doçura e acidez, é a escolha perfeita para momentos especiais ou em combinação com sobremesas Um vinho sedutor, que termina fresco e com uma agradável persistência.



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

WWW.CASADOSMIGUEIS.PT

*Pedro Lopes da Silva*