

ALMOTRIGA COLHEITA

Designação

Almotriga Colheita

Ano

2018

Tipo

Vinho Tinto

Denominação

Douro DOC

Castas

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.

Enólogos

Rui Madeira, Luís Cortinhas

Prova

Aromas de frutos vermelhos e especiarias revelam uma maceração suave de modo a preservar as notas típicas das castas e fazer com que o vinho esteja no seu auge após o engarrafamento.

Na boca é muito suave e fresco com acidez equilibrada.

Gastronomia

Cozinha Tradicional Portuguesa em geral, mediterrânica.
Servir a 15°C.

Origem

Vindima manual. Receção com desengace e esmagamento de imediato, condução de uvas às cubas de fermentação em tubagens de massas com permutador de calor. Fermentação em cubas inox de 18 toneladas de capacidade, com curtimenta de 24°C.

Vinificação

Vinificação suave e a temperaturas mais baixas, com o objetivo de obter vinhos elegantes e suaves.

Estágio

Estágio parcial por um período de 4 meses em madeira de carvalho americano e francês.

**Álcool**

13%

Acidez total

4,9 g/dm³

pH

3,5

Açúcares totais

4,3 g/dm³

Produto: EAN-13 05600795204017

Caixa: ITF-14 15600795204014