

# Casa d'Arrochella

\*\*\*\* Douro \*\*\*\*

## CERVAL

DOURO

Vinho Tinto

2019



### Ficha Técnica

#### **Região**

Douro – Denominação de Origem Controlada (DOC)

#### **Sub-Região**

Douro Superior

#### **Zona de Produção**

Quinta do Cerval

#### **Área da vinha**

50h

#### **Origem do Solo**

Xistoso.

#### **Altitude da Vinha**

125-250 metros.

#### **Castas**

Seleção das melhores uvas das parcelas de Vinha Velha, com relevância na Touriga Franca, Sousão, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alicante Bouschet e Tinto Cão.

#### **Vinificação**

Setembro de 2019, vindima manual em caixas de 20 kg, desengate a 100%, fermentação em cuba de inox com temperatura controlada a 24/26°C durante 9 dias. Fermentação Maloláctica em Barricas de Carvalho Francês.

#### **Estágio**

18 meses em barricas de Carvalho Francês.

#### **Produção**

1638 Litros.

#### **Engarrafamento**

2184 Garrafas de 750 ml, em Julho de 2023.

#### **Análises Físico-químicas**

14,60 (% Vol.) Teor Alcoólico

3,43 pH

5,90 (g/dm<sup>3</sup> – Ácido Tartárico) Acidez Total

0,60 (g/dm<sup>3</sup> – Ácido Acético) Acidez Volátil

0,71 (g/dm<sup>3</sup>) Açúcar Residual

#### **Lote**

L-91VCS19

**Nota de Prova** - Vinho de personalidade única elaborado com as uvas da vinha mais velha da Quinta do Cerval, elegante, sedutor e complexo, no nariz revela notas de fruta preta, nuances balsâmicas, toques terrosos e de cacau. Na boca destaca-se pela frescura e riqueza, com múltiplas camadas que evoluem até um final denso e profundo.

#### **Curva de Envelhecimento**

Pelas características organolépticas prevê-se um envelhecimento em garrafa muito positivo durante os próximos 10 a 15 anos.

#### **Como Servir**

Decante 15 minutos antes, para o vinho respirar, e sirva por volta dos 16-17°C. Este vinho não foi colado, pelo que poderá apresentar ligeiro depósito natural (matéria corante e sais).

#### **Enólogo**

Luís Soares Duarte

Sociedade Agrícola da Casa d'Arrochella, Lda.

Sede: Quinta da Peça, Zona Industrial • 5360-450 Vila Flor

Escritório: Rua Basílio Teles 26 C – 1070-021 Lisboa

Telefone: + 351 213 713 240 • Fax: + 351 213 713 246 • E-mail: [arrochella@fimove.pt](mailto:arrochella@fimove.pt) • [www.arrochella.com](http://www.arrochella.com)