

DOURO QUINTA DO CACHÃO TINTO 2005

Produtor	Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA		
Região	Douro		
País	Portugal		
Ano	2005		
Castas	Touriga Franca; Touriga Nacional; Tinta Barroca; Tinta Roriz.		
Solo	Xistoso		
Gradação Alcoólica	13 % vol.		
Acidez Total	5,4 g/l em ácido tartárico		
Açúcar Residual	< 2 g/l		
Conservação	Garrafa na Horizontal		
Enólogo	João Soares Ana Urbano		
Consultor de Vinhos	Dias Cardoso		
Processo de Vinificação	Desengace total. Maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação em cubas de inox a temperatura controlada. Maceração prolongada. Estágio em madeira de carvalho francês.		
Temperatura a Servir	16-18°C		
Notas de Prova	Cor rubi intensa. Aroma de onde pautuam nota de frutos secos, como figo e passas, misturados com cereja fresca. Na boca revela taninos bem maduros e domesticados, proporcionando um final de prova fresco e agradável.		

Jantar na Cantina do Délio, em 02 de julho de 2009.