

## APEGADAS QTA. VELHA

### DOURO TINTO 2012

**Vinificação:** Desengace total, seguido de suave esmagamento das uvas. Maceração pré fermentativa. Fermentação alcoólica com controlo moderado de temperatura. Remontagens manuais diárias. Estagiou parcialmente em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

Vinho não filtrado, nem estabilizado pelo frio. Pode criar depósito.

**Castas:** Combinação de uvas escolhidas de diferentes parcelas da Qta. Velha, situada entre a Régua e o Pinhão, onde predominam as castas Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Touriga Nacional.

**Cor:** Vermelha cereja com boa intensidade

**Aroma:** Fresco, vivo e apelativo. Destacam-se os frutos vermelhos com ligeiras nuances florais. Leves notas a especiarias e a tostas conferem complexidade ao aroma.

**Paladar:** Ataque muito macio. Vinho elegante, fresco, sobressaindo no aroma de boca o seu lado mais frutado. A acidez equilibrada confere elegância e longevidade à prova. Vinho guloso.

**Consumo:** Deverá ser apreciado a uma temperatura entre 16 e 18 ° C.

Acompanha bem pratos de carnes vermelhas bem condimentadas e queijos de ovelha curados. Pode ainda ser apreciado com um bom bacalhau ou com peixes gordos.

**Potencial de envelhecimento:** Até 2019      Álcool: 14,5 % Vol.      Acidez total: 5,7g/l

**pH:** 3,40

**Açúcares Totais:** 0,6 g/l

**SO2 Total:** 112 mg/l

**Engarrafamento:** Junho 2014

**Enólogo Responsável:** Rui Cunha ([ruiwinedoctor@gmail.com](mailto:ruiwinedoctor@gmail.com))

**Endereço site:** [www.apegadas.co.pt](http://www.apegadas.co.pt)



*Safra 2012. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.*