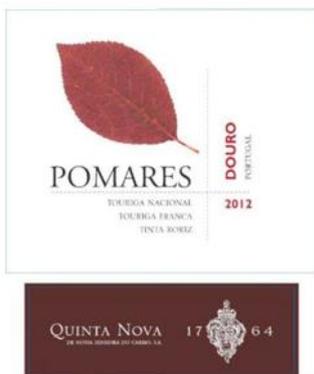


POMARES TINTO

Douro DOC 2012

Castas	Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional
Vinha	QN, Letra A; Sub-região Cima Corgo; idade média 25 anos
Vinificação/ Estágio	Seleção de uvas à entrada da adega. Desengace total e fermentação em cubas de inox durante 10 dias, a uma temperatura de 24-26°C para manutenção dos aromas primários frutados. Parte do lote estagiou em barricas de carvalho francês e americano por 6 meses.
Análise do Vinho	Alc/Vol 13,4%, acidez total 4,9 g/l; pH 3,61; Açúcares residuais 5,9 g/l Extrato Seco 30,6 g/l ;sulfuroso total 131 mg/l
<p>NOTAS DE PROVA 2015</p> <p><i>Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira</i></p> <p>De cor vermelha cereja, com boa intensidade, este vinho apresenta um aroma jovem, com frutos vermelhos maduros. Ténue presença de aromas a baunilha e tosta conferem personalidade ao conjunto, que é intenso, fresco, frutado e puro.</p> <p>Revela um paladar macio, com taninos aveludados em bom volume de boca; estas características aliadas a uma boa persistência resultam num vinho actual de consumo muito agradável.</p>	
<p>COMO SERVIR</p>	
Conservação	Local escuro e fresco (12 a 14°C), na posição horizontal, com vibração mínima.
Serviço	A uma temperatura de 15 a 16°C. Janela de consumo: 2015- 2019



Safa 2012. Porto & Douro International Tasting, Curitiba/PR 04/04/2016.