



Vale de Cavalos 2013 tinto

DOC DOURO

Produzido com uvas provenientes do Douro Superior e vinificado na Quinta das Quartas, este vinho tinto incorpora boa intensidade aromática com notas de fruta vermelha e compota.



WWW.POCAS.PT

SUGESTÕES DE CONSUMO

Temperatura ideal de consumo: 18°C.
Excelente acompanhamento para queijos de intensidade média ou alta, e pratos variados de carne e caça.

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE	DOC Douro
ORIGEM	Portugal - Região Demarcada do Douro
SUB-REGIÃO	Numão (Douro Superior)
CASTAS	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca
IDADE DAS VINHAS	40-60 Anos
TIPO DE SOLO	Xisto
VINDIMA	Uvas cortadas à mão e transportadas em caixas de 30 kg.
VINIFICAÇÃO	Fermentação a temperatura controlada com remontagem e maceração prolongada.
ENVELHECIMENTO	Parte do lote estagiou em barricas de carvalho francês "Allier" e de carvalho americano com 300 Litros de capacidade, durante 8 meses, seguido de estágio em inox até à data de engarrafamento.
ENGARRAFAMENTO	2015
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão / André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR	Rubi profundo.
AROMA	Boa intensidade aromática com notas de fruta vermelha e compota.
PALADAR	Bom volume de boca com acidez e taninos bem integrados, mostrando elegância e frescura. Predomina fruta vermelha, algum balsâmico e madeira. Final longo e harmonioso.

ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	13,82 % VOL.
AÇÚCAR RESIDUAL	0,60 g/L
ACIDEZ TOTAL	4,90 g/L em Ácido Tartárico
PH	3,65

Safra 2012. Cantu Day, Buffet Nova Curitiba em 09/06/2016.