

Quintela

É um vinho do Douro, ideal para apreciar a qualquer momento e em qualquer refeição. O Quintela DOC Branco afirma-se pela sua juventude e elegância, sem concessões ao nível da qualidade, mas imbatível em termos de relação qualidade preço.

Cor:	Branco
Castas:	60% Gouveio, 20% Viosinho, 20% Moscatel Galego Branco;
Notas de Prova:	De cor jovem citrina, aromaticamente intenso a frutas tropicais, próprio da casta Moscatel. Na boca é fresco e vigoroso, com um final longo e persistente.
Vinha:	As uvas são de vinhas situadas em pleno Cima-Corgo no concelho de Alijó, de diferentes exposições solares e altitudes, para melhor reflectir todo o potencial e versatilidade do nosso terroir;
Vinificação:	Ocorreu entre as 1ª a 2ª semana de Setembro, as uvas logo na receção são protegidas contra as oxidações, depois de desengaçadas vão para a prensa pneumática, onde são gentilmente prensadas. O mosto fica 24 horas em decantação, quando chega à turbidez por nós desejada o vinho é separado das borras que entretanto se formaram, esse mosto limpo é posto a fermentar com a inoculação de leveduras selecionadas, a fermentação decorre durante cerca de 15 dias, sempre com a temperatura controlada para não ultrapassar os 14º C;
Maturação:	Após a fermentação alcoólica, os lotes estagiam em cubas de inox para melhor preservarem a sua frescura e fruta, após esse tempo o vinho é estabilizado e filtrado, a que se segue o engarrafamento e posterior estágio de 3 meses em garrafa.
Guardar:	O Quintela DOC Branco, foi pensado para consumo de imediato, embora tenha potencial para evoluir bem em garrafa por mais um ou dois anos. Pensamos que o seu período ótimo de consumo seja entre 6 a 12 meses após engarrafamento. Conservar em cave com a garrafa em pé.
Servir:	Deve ser consumido entre os 8ºC e os 10ºC.
Desfrutar:	Quintela DOC Branco, é o vinho ideal para se beber descomprometido e sem preocupações, muito versátil combina bem com várias comidas mas recomendamos pratos de marisco, pratos de peixe, carnes brancas e massas.
Enologia:	Jorge Alves/Valter Silva
Detalhes técnicos:	Álcool: 13,06%vol. Acidez Total: 5,40 g/L (ác. Tartárico) Açúcares Redutores: 4,3 g/L pH: 3,33



Parque Industrial de Alijó, Lote 24 - 5070-072 Alijó - Portugal - PORTUGAL
Tel./Fax: +351 259 958 229 - Email: geral@carlosalonso-dourowine.pt
www.carlosalonso-dourowine.pt

Safra 2015. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.