



## COROA D'OURO 2007 TINTO

### DOC DOURO

*Produzido a partir de castas tradicionais da Região Demarcada do Douro, onde nasce o Vinho do Porto, a marca Coroa d'Ouro é hoje uma referência no seu segmento, tanto no mercado nacional como na exportação.*



WWW.POCAS.PT

#### SUGESTÕES DE CONSUMO

Acompanha bem carnes grelhadas, caça e queijos suaves ou de intensidade média.  
Temperatura ideal de serviço: 18°C.

#### FICHA TÉCNICA

QUALIDADE	DOC Douro
ORIGEM	Portugal - Região Demarcada do Douro
SUB-REGIÃO	S. João da Pesqueira (Cima Corgo); Numão (Douro Superior).
CASTAS PREDOMINANTES	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca
IDADE DAS VINHAS	10-20 Anos
TIPO DE SOLO	Xisto
MODO DE VINDIMA	Uvas cortadas á mão e transportadas em caixas de 30 Kg
VINIFICAÇÃO	Fermentação a temperatura controlada com maceração
ESTÁGIO	Em cubas de aço inox até ao engarrafamento
DATA ENGARRAFAMENTO	2010
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão / Luís Rodrigues

#### NOTAS DE PROVA

COR	Tinto
AROMA	Vivo de framboesas maduras.
PALADAR	Encorpado, aromático e elegante.

#### ANÁLISES

ÁLCOOL	13,20 % VOL.
AÇÚCAR RESIDUAL	2.40 g/L
ACIDEZ TOTAL	4.99 g/L em Ácido Tartárico
ACIDEZ VOLÁTIL	0.49 g/L em Ácido Acético
PH	3.66

MANOEL D. POÇAS JUNIOR – VINHOS, S. A. - Rua Visconde das Devesas, 186 – P. O. Box 1556 - 4401-901 Vila Nova de Gaia – Portugal- Phone: (+351) 223 771 070 / Fax: (+351) 223 771 079 - E-mail: export@pocas.pt

*Alcatra na brasa, cogumelos Paris na manteiga e vinho tinto.  
Jantar em 07 de maio de 2011.*