



QUINTA DO SILVAL
family estates



Dorna Velha

Colheita Tinto 2013

Vinhas: Instalada em patamares com um sistema de condução em cordão bilateral, solo xistoso com alguma pedregosidade, ph ácido, localizada no vale do rio Pinhão a uma altitude entre os 250 e 350mts. A vinha tem uma idade média de 25 anos e categorizada com a letra A.

Castas: Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

Vinificação: Seleção de uvas à entrada da adega, desengace total seguido de ligeiro esmagamento. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.

Notas de Prova:

Cor: Cor rubi intenso.

Aroma: Possui um aroma rico em frutos vermelhos, como cereja e morango;

Paladar: Na boca apresenta-se harmonioso, muito rico em notas de frutos silvestres. Vinho muito equilibrado, com taninos redondos e final longo e persistente.

Sugestão de consumo: Aconselha-se o consumo a uma temperatura entre 15º a 17ºC. Sugere-se como acompanhamento para pratos de carnes vermelhas, bacalhau e queijos.

Safra 2013. Jantar em 07/05/2021.

SOCIEDADE DA CASA AGRICOLA DA QUINTA DO SILVAL, S. A.

Quinta do Silval, Vale de Mendiz - 5085-104 Vale de Mendiz - Portugal

8079
www.quintadosilval.pt