



Sotero Ferreira Unipessoal, Lda.

Ficha técnica

ARRIBAS DO CÔA

Colheita Tinto

COLHEITA

2020

DENOMINAÇÃO

DOC Douro

CASTAS

Touriga Nacional (75%) - Touriga Franca (25%)

TERROIR

Região: Douro Superior

Localização: Vila Nova de Foz Côa

Clima: Mediterrâneo/Continental

Altitude: 320-380 m

Solo: Xistoso

VINDIMA

Realizada de forma tradicional e não mecânica, uvas transportadas em pequenas caixas e sujeitas a uma escolha meticulosa

ESTÁGIO

O vinho estagia em cubas de inox durante 18 meses, ao longo deste período o vinho é submetido a provas regulares

PROVA SENSORIAL

COR: Cor retinta límpida e brilhante

AROMA: Intenso de frutos vermelhos maduros e com notas de especiarias.

PALADAR: Boca encorpada com taninos presentes e bem polidos. Longo final

CONSUMO

As garrafas devem repousar deitadas, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco e com alguma humidade.

Este vinho deverá ser consumido a uma temperatura de 16°C

GASTRONOMIA

Acompanha bem pratos com carne vermelha, caça, fumeiro, cogumelos e queijos de cura

ANÁLISES

Grau alcoólico: 15% Vol.

Acidez total: 5,1 g/l Acidez Volátil: 0,5 g/l

pH: 3,75

Açúcares Totais (Glu + Frut): 2,97 g/l

SO₂ total: 50 mg/l

