



Casa d'Arrochella

CERVAL

Douro 2015

Vinho Tinto



Ficha Técnica

Região

Douro – Denominação de Origem Controlada (DOC)

Sub-Região

Douro Superior

Zona de Produção

Quinta do Cerval

Área da vinha

50h

Origem do Solo

Xistoso.

Altitude da Vinha

125-250 metros.

Castas

Seleção das melhores uvas das parcelas de Vinha Velha, com relevância na Touriga Franca, Sousão, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alicante Bouschet e Tinto Cão.

Vinificação

Setembro de 2014, vindima manual em caixas de 20 kg, desengate a 100%, fermentação em cuba de inox com temperatura controlada a 24/26°C durante 9 dias. Fermentação Malolactica em Barricas de Carvalho Francês.

Estágio

18 meses em barricas de Carvalho Francês.

Produção

1.845,75 Litros.

Engarrafamento

2461 Garrafas de 750 ml, em Novembro de 2017.

Análises Físico-químicas

13,00 (% Vol.) Teor Alcoólico

3,49 pH

5,50 (g/dm³ – Ácido Tartárico) Acidez Total

0,60 (g/dm³ – Ácido Acético) Acidez Volátil

0,81 (g/dm³) Açúcar Residual

Notas de Prova

Cor vermelho grená, com profundidade e concentrada.

o nariz sugere notas achocolatadas, fruta negra envolvidos por sugestivas notas especiadas e florais, num fundo delicadamente balsâmico e mineral. Na boca é um vinho complexo, mas muito elegante, destaca-se a harmonia entre a fruta preta e a madeira do estágio, apontamentos especiados, e balsâmicos, o final de boca é firme, seco e fresco, termina com grande persistência.

Curva de Envelhecimento

Pelas características organolépticas prevê-se um envelhecimento em garrafa muito positivo durante os próximos 10 a 15 anos.

Conservação na cave

Humidade 70% e temperatura 14°C

Como Servir

Decante 15 minutos antes, para o vinho respirar, e sirva por volta dos 16-17°C. Este vinho não foi colado, pelo que poderá apresentar ligeiro depósito natural (matéria corante e sais).

Enólogo

Luís Soares Duarte

Sociedade Agrícola da Casa d'Arrochella, Lda.

Sede: Quinta da Peça, Zona Industrial • 5360-450 Vila Flor

Escritório: Rua Basílio Teles 26 C – 1070-021 Lisboa

Telefone: + 351 213 713 240 • Fax: + 351 213 713 246 • E-mail: arrochella@fimove.pt • www.arrochella.com