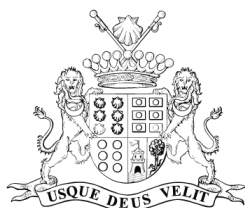


Casa de Arrochella

**** Douro ****



GRANDES QUINTAS

Douro

COLHEITA

Vinho Tinto

2019



Ficha Técnica

Região

Douro – Denominação de Origem Controlada (DOC)

Sub-Região

Douro Superior

Zona de Produção

Quinta do Cerval, Quinta da Peça e Quinta das Trigueiras

Área da Vinha

78ha

Origem do Solo

Xistoso

Altitude da Vinha

130 a 490 metros

Castas

Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão Tinta Roriz.

Vinificação /Estágio

Vindima manual em caixas de 20 Kg, desengace a 100%, fermentação em cuba de inox com temperatura controlada a 24/26°C durante 6 dias. Fermentação maloláctica em cuba de inox.

60% do lote estagiou em barricas de carvalho francês.

Engarrafamento

Fevereiro 2021

Análises Físico-químicas

14,00 (% V/V) Teor Alcoólico

3,48 pH

5,70 (g/dm³ – Ácido Tartárico) Acidez Total

0,50 (g/dm³ – Ácido Acético) Acidez Volátil

0,60 (g/dm³) Açúcar Residual

Notas de Prova

Cor vermelho vivo e intenso. No aroma apresenta boa intensidade e persistência com envolventes notas florais e frutos vermelhos. Na boca é vinoso e fresco, bons taninos e corpo envolvente, boas notas de frutos vermelhos. Termina persistente e prolongado.

Curva de Envelhecimento

Pelas características organolépticas prevê-se um envelhecimento em garrafa muito positivo durante os próximos 7 anos.

Conservação na Cave

Humidade 70% e temperatura 14°C.

Como Servir

Decantar 5min antes para o vinho respirar. Servir entre os 16-17°C. Vinho não filtrado, pelo que pode apresentar depósito.

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