

vale. d'aldeia quinta

PRODUTOR

Quinta Vale d'Aldeia, S.A.

ENÓLOGO

José Reverendo Conceição

ZIP TINTO OAKED 2022

VINHO TINTO DOC DOURO

CASTAS

80 % Touriga Nacional
20 % Touriga Franca

ORIGEM

As uvas que deram origem a este vinho provêm de diferentes parcelas de vinha da Quinta Vale d'Aldeia, situada na região da Meda, com uma altitude a cerca de 450m. Exposição Nascente e com solo bastante xistoso.

VINIFICAÇÃO

Uvas são vindimadas à mão, para caixas de 20 Kg, no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. Após suave esmagamento e desengace total, as uvas são fermentadas em cubas de inox permitindo assim que, os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passem suavemente para o vinho.

NOTAS DE PROVA

Elegante e aveludado, com notas de frutos maduros, chocolate amargo e um toque de especiarias.

ESTÁGIO

12 meses em barricas de Carvalho Francês

ANÁLISE LABORATORIAL

Álcool (%vol) – 12.8 %
Acidez Total (ácido tartárico) – 4.9 g/dm³
Acidez Volátil Corrigida (ácido acético) – 0.4 g/dm³
Ph – 3.79 / Açúcares – 0.6 g/dm³
Calorias/Energia(100ml) – 75kcal/312kJ

CONSUMO

Deve ser servido, à temperatura de 16/18 °C.

CÓDIGO DE BARRAS

5600266737020

