



Coroa D'Ouro Tinto 2018

DOC DOURO

Vinho tinto produzido a partir de castas tradicionais da região do Douro

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem pratos de carne branca leve e pouco apurados (frango com ervilhas, frango de churrasco), pato confitado, pizza, lasanha, cannelloni, coelho na brasa

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

DOC Douro

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

S. João da Pesqueira (Cima Corgo),
Numão (Douro Superior)

CASTAS:

30% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz, 10% Tinta Barroca

IDADE DAS VINHAS:

10-20 Anos

TIPO DE SOLO:

Xisto

VINDIMAS:

Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:

Fermentação a temperatura controlada

ENVELHECIMENTO:

Em cubas de aço inox por 6 meses até ao engarrafamento

ENGARRAFAMENTO:

2020

ENOLOGIA:

Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:

Tinto

AROMA:

Intenso e frutado

PALADAR:

Encorpado, com perfil de fruta e final elegante

PRÉMIOS

87 pontos Robert Parker
87 pontos Wine Enthusiast

ANÁLISES

ÁLCOOL:

13,40 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

<0,60 g/L

ACIDEZ TOTAL:

5,20 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,65

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 22,80 x 15,00 x 32,00

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,40 / 4,46

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 24

EAN:

5601085003129

CÓDIGO PAUTAL:

2204216990

ITF:

35601085299004