



Coroa D'Ouro Tinto 2023

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, 20% Tinta Roriz, 20% Tinta
Barroca

IDADE DAS VINHAS:

20-25 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 até ao
engarrafamento

ENGARRAFAMENTO:

2025

ENÓLOGO:

André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:
Rubi

AROMA:

Boa intensidade, notas de fruto
vermelho comutado

PALADAR:

Encorpado, com perfil de fruta e final
elegante

ANÁLISES

ÁLCOOL:

13,20 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

<0,6 g/L

ACIDEZ TOTAL:

5,2 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,77

CERTIFICAÇÃO

V-Label (vegan)

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX6)

DIMENSÕES (L X C X A):

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

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,06 / 4,64

VOLUME:

(L) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 24

EAN:

5601085900299

ITF:

35601085299004

CÓDIGO PAUTAL:

2204216910

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX12)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 31,00 x 23,20 x 30,10

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 14,01 / 8,93

VOLUME:

(L) 9,00

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 14

ITF:

45601085299001