



Símbolo 2015

DOC DOURO

Produzido com as melhores uvas provenientes da Quinta de Santa Bárbara, em Ervedosa do Douro (Cima Corgo), e vinificado na Quinta das Quartas (Régua), este vinho procura materializar a filosofia subjacente ao seu nome: ser um símbolo da sua origem

Sugestão de consumo: Acompanha bem todos os tipos de carne, especialmente cabrito assado, carnes maturadas ou carne de caça e uma grande variedade de queijos. Temperatura ideal de serviço de 18°C/64°F

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
DOC Douro

ORIGEM:
Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Ervedosa do Douro (Cima Corgo)

CASTAS:
100% Vinhas Velhas

IDADE DAS VINHAS:
40-60 Anos

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMAS:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Fermentação a temperatura controlada, com remontagem e maceração prolongada

ENVELHECIMENTO:
Estagiou 18 meses em barricas novas de carvalho francês "Allier" com 300 litros de capacidade, acrescido de um estágio de 12 meses em garrafa

ENGARRAFAMENTO:
2017

ENOLOGIA:
Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:
Rubi profundo

AROMA:
Intenso e complexo, notas de especiarias e fruta compotada

PALADAR:
Rico, estruturado e com equilíbrio perfeito com a madeira. Notas de especiarias e fruta madura, num final longo e persistente

PRÉMIOS

94+ pontos Robert Parker
94 pontos Wine Enthusiast
92 pontos Wine Spectator

ANÁLISES

ÁLCOOL:
14,30 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
0,60 g/L

ACIDEZ TOTAL:
4,60 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,63

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS3)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 23,80 x 16,00 x 33,50

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 6,10 / 2,30

VOLUME:
(cm) 2,25

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
8 / 10

EAN:
5601085002795

CÓDIGO PAUTAL:
2204216990

ITF:
85601085002791