



Trava-Línguas Tinto 2022

DOC DOURO

Atrás deste rótulo ousado, esconde-se um vinho tinto sedoso e elegante, que incorpora boa intensidade aromática com notas de fruto silvestre, alcaçuz e cacau, e que termina com um final longo e fresco

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem carne de churrasco, pizza, lasanha de carne

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
DOC Douro

ORIGEM:
Portugal – Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Numão (Douro Superior)

CASTAS:
30% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 35% Tinta Roriz

IDADE DAS VINHAS:
40-60 Anos

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMAS:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Fermentação em inox a temperatura controlada

ENVELHECIMENTO:
20% do lote estagiou em barrica de segundo ano de carvalho Francês

ENGARRAFAMENTO:
2024

ENÓLOGO:
André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:
Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:
Tinto

AROMA:
Notas de fruto silvestre, alcaçuz e cacau

PALADAR:
Sedoso e elegante com um final longo e fresco

ANÁLISES

ÁLCOOL:
12,20 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
<0,60 g/L

ACIDEZ TOTAL:
4,80 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,78

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX12)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 23,20 x 31,00 x 30,10

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 4,464 / 7,850

VOLUME:
(L) 4,500

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
4 / 24

EAN:
5601085004300

ITF:
35601085004301

CÓDIGO PAUTAL:
2204216990