

QUINTA DE VALLE LONGO COLHEITA

Frutado, denso e bem equilibrado.



REGIÃO	DOURO		
CASTAS/VARIEDADES	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz		
VITICULTURA	Provenientes da Qta de Valle Longo, estas vinhas estão plantadas em patamares com diversas exposições e altitudes		
VINIFICAÇÃO	Após rigorosa escolha das uvas e desengaço, procedeu-se a uma maceração pelicular pré-fermentativa, seguida de uma fermentação com controlo da temperatura em cuba inox com remontagens diárias.		
ESTÁGIO	Envelheceu em cascos de carvalho francês durante 9 meses. Vinho não filtrado nem estabilizado pelo frio de modo a serem respeitados todos os seus elementos.		
CONSUMO	Trata-se de um vinho versátil na sua vertente gastronómica, contudo é ideal para grelhados, carnes e em especial carnes brancas, guisados queijos leves. Dever ser servido a uma temperatura entre os 13° e os 15° C. Para ser consumido de imediato ou até aos próximos 3-4 anos.		
CONSERVAÇÃO	O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição horizontal. Enquanto produto natural, o Vinho está sujeito a criar depósito com a idade.		
ÁLCOOL	13,4%	AÇUCARES TOTAIS	0,6 gr/l
PH	3,46	ACIDEZ TOTAL	5,5