

Classificação D.O.C. Óbidos

Tipo Tinto

Colheita 2016

Clima Atlântico

Castas Castelão (60%), Aragonez (20%), Touriga Nacional (20%)

Vinificação As uvas, completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em inox. O mosto é fermentado com controle de temperatura a cerca de 25-27° C durante 15 dias.

Engarrafamento Após 12 meses de estágio em barricas novas de carvalho francês (60%) e carvalho americano usado (40%).

Cor Rubi intenso.

Aroma Aromas a frutos vermelhos maduros, com notas de compotas e baunilha e ligeira tosta proveniente do seu estágio.

Prova Na boca é um vinho de boa estrutura, encorpado e com final de prova ,macio e frutado.

Final de boca Final de prova intenso e persistente.

Consumo Imediato ou no prazo de 6 anos.

Gastronomia Ideal para acompanhar pratos simples de carne e legumes confeccionados. A sua ligeira acidez confere-lhe uma frescura que permite também uma combinação muito agradável com pratos de peixe. Servir a 16-18° C.

Análise	Teor alcoólico	13,5%
	Acidez total	4,62 g/l em ácido tartárico
	pH	3,59
	Açúcar	< 2 g/l

Enologia Eng.º Miguel Móteo

	0,375 l	0,750 l	1,5 l
Especificações da embalagem			
EAN garrafa	5602507020380	5602507020281	5602507020298
ITF caixa	5602500750332	5602507050042	-
Paletização			
Nº Garrafas / Caixa	12	6	1
Standard			
Nº Caixas / Palete	100	99	-
Nº Fiadas / Palete	4	9	-
Nº Caixas / Fiada	25	11	-

Vedante Rolha de Cortiça



Prémios Vinho 2016



China Wine & Spirits Awards
Duplo ouro



Asia Wine Trophy
ouro



Portugal Wine Trophy
ouro



Concours Mondial Bruxelles
prata

Prémios Vinho 2015



Berliner Wein Trophy
ouro



IWC
bronze



International Wine & spirit competition
bronze



88 pontos best buy

Prémios Vinho 2014



Berliner Wein Trophy
ouro



Mundus Vini
ouro



S. Francisco Int. Wine Comp EUA
ouro duplo 98-pontos



Selection
ouro



Asia Wine Trophy
ouro