



QUINTADO
CÁRVALHIDO

FICHA TÉCNICA

Carvalhido Tinto 2021

PRODUTOR: Quinta do Carvalhido Viticultura e Ecoturismo Lda

REGIÃO: Douro DOC **SUB REGIÃO:** Douro Superior

ENÓLOGO: Francisco Baptista

CASTAS: Touriga Nacional, Touriga Franca

VINIFICAÇÃO: Vinificação clássica, maceração pré fermentativa a frio a 15°, e fermentação com temperatura controlada a 24°

SOLO E CLIMA: Xisto. Continental, quente e seco.

VISÃO: Ruby de interior negro aberto, com nuances purpura na auréola.

AROMA: Aroma de esteva e xisto molhado, envolto em notas de folha de eucalipto e acácia, framboesa e açai muito maduro, em contra-análise notas de citrinos tipo lima e bergamota.

PALADAR: Elegante, mas de tanino marcado e bem maduro, com frescura e textura condizente que se complementam e estendem. O Final é longo e prazeroso.

HARMONIZA COM: Porco preto grelhado, Picanha na brasa, Polvo à Lagareiro

COPO: Copo estilo Pinot Noir.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 14°

ÁLCOOL

13% alc/vol

AÇUCARES TOTAIS

0.6g/l

ACIDEZ TOTAL

4,4g/l

pH

3.74