



QUINTA DO CARVALHIDO

FICHA TÉCNICA Carvalhido Tinto 2023

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, cristalino e pouco denso.

AROMA: Aroma de tulipa, folha de hortelã-pimenta, cacau, framboesa, cereja negra, ginja, ligeiro fumado que contrasta com a frescura do cedro, em contranálise encontramos ainda folha de tabaco fresca.

PALADAR: De indubitável elegância, mas com Tanino bem marcado e presente que augura uma evolução longa e ascendente em garrafa, a fruta preta domina sobre o restante com uma acidez em paralelo com o seu corpo, o amargor final que se associa ao terroir, perdura tanto quanto o seu final longo mas com muita finesse.

HARMONIZA COM: Pasta Carbonara, Secretos de Porco Preto, Bacalhau com broa

COPO: Copo estilo Pinot Noir.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 14°

ÁLCOOL

13% alc/vol

AÇUCARES TOTAIS

0.6g/l

ACIDEZ TOTAL

5,0g/l

pH

3.7