

QUINTA DO CUME[®]

DOURO

TINTO DOC SELECTION 2014

Região: Douro

Classificação: DOC

Solo: Xistoso

Casta: 40% Touriga Franca, 40% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz.

Produção: 13.800 garrafas

Vinificação: Vinificação: Em cuba de inox com controle de temperatura de fermentação a 25°C

Estágio: 50 % do lote final estagiou em cascos de carvalho francês durante 6 meses

Valores Analíticos

Teor Alcoólico: 13%

pH: 3,66

Acidez total: 4.8 g/L

Acidez volátil: 0,6 g/L

Açúcares redutores: 0,6 g/L

Notas de Prova: Notas de Prova: De cor rubi escura. Aromas de frutos vermelhos maduros e cerejas, combinados com madeira tostada e especiarias. Na boca apresenta excelente concentração, aliando frescura e elegância. Taninos maduros e macios. Final longo e persistente.

Enólogo: Jean-Hugues Gros

Quinta do Cume[®], Soc. Agrícola, Lda.
Rua da Agra, 448 · 4150-026 Porto · PORTUGAL
Tel: +351 91 445 75 50
Mail: quintadocume@netcabo.pt
www.quintadocume.pt

