

QUINTA DA DEvesa

Tinto 2014 Douro DOC

Seleção cuidada das melhores uvas, com vindima manual. Fermentação em cuba inox com maceração e remontagem programada a uma temperatura média de 25°C durante 6 a 8 dias.



CASTAS	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca
SOLO	Xistoso
CLIMA	Mediterrâneo
DETALHES TÉCNICOS	Álcool: 14% Acidez Total: 5.2 g/l Açúcar Residual: 0.6 g/l pH: 3.8
FORMATOS	Garrafa: 750 ml Caixa: 6 unidades
TEMPERATURA	Servir entre 16° e 18°C

NOTAS DO ENÓLOGO

Jorge Sousa Pinto

Elaborado a partir das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca, apresenta uma cor intensa, rubi fechada.

O aroma revela fruta bem madura, nuances de bosque e leve toque de tostado. Na boca mostra boa estrutura, com fruta bem aliada e notas de café/tostado, taninos envolventes e macios. O final de boca é agradável e com alguma persistência.