



QUINTA DA CARREGOSA VINHAS VELHAS TINTO 2016

Região: Douro

Designação de Origem: DOC Douro

País de Origem: Portugal

Ano: 2016

Cor: Tinto

Castas: Vinhas Velhas - mistura de castas 5 a 15 castas diferentes.

Enólogo: Fernando Costa e Jorge Alves

Vinificação: Das melhores parcelas da Quinta da Carregosa, as uvas foram colhidas manualmente nos talhões que apresentaram uma maturação mais equilibrada. As uvas são submetidas a esmagamento e desengace total. Segue-se um período de 24 horas de Maceração pré-fermentativa a 30°C para maximizar a atuação das enzimas da uva responsáveis pela extração de cor e aromas. São utilizadas leveduras selecionadas para indução da fermentação alcoólica que decorre entre os 22°C e os 24°C durante um mínimo de 10 dias. Fermentação maloláctica induzida com controlo de temperatura.

Estágio: Uma vez concluída a fermentação maloláctica, o vinho foi trasfegado para barricas de 500 Litros de carvalho francês onde permaneceu durante 1 ano. Após o engarrafamento o vinho estagiou em garrafa 6 meses antes de ser comercializado.

Análise Físico-química:

Teor Alcoólico – 14,5 % vol.

Acidez Total – 5,0 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez Volátil deduzida SO₂ –0,72 g/dm³ (ácido acético)

pH –3,71

Açúcares Totais (Glu.+ Frut.) –0,8 g/dm³

Característica Organolépticas:

Cor: Rubi fechada com laivos violeta

Aroma: Intenso a frutos vermelhos - groselha, framboesa, a especiaria branca, baunilha e morangos cozidos.

Sabor: Magnífico equilíbrio entre a fruta vermelha, a textura de Caxemira, a estrutura vibrante e a profundidade; intenso, de boa concentração, complexo e persistente; termina longo e preciso.

Serviço: Servir a uma temperatura entre 20°C e 16°C

Conservação: Garrafa deitada, temperatura ambiente de pequena amplitude térmica (14 a 18 °C), humidade de 60% e ao abrigo da luz.



Carregosa Vinhos Lda.

Balsa do Douro 5120-141 Desejosa | Tabuaço | PT

T.(00351) 254090879

NIPC 513348719

info@carregosavinhos.pt

www.carregosavinhos.pt