



Quinta dos Poços Colheita 2021

Tipo de Vinho: Tinto.

Ano: 2021.

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca.

Região: Douro.

Classificação: DOC Denominação de Origem Controlada.

Produção: 10.000 garrafas.

Engarrafamento: Maio 2023.

Clima: Atlântico com influência mediterrânica.

Solo: Xistoso.

Enólogo: Eng. Pedro Francisco.

Produtor: Sociedade Agrícola José Mesquita Guimarães, Lda.

Teor Alcoólico: 13% Vol.

Vinificação: Feita em lagares de granito com pisa a pé ou em cubas de aço inoxidável com rigoroso controlo individual de temperatura.

Estágio: 18 meses em cubas de inox.

Cor: Rubi.

Aroma: Frutos vermelhos maduros, com alguma complexidade.

Sabor: Rico em frutas, com alguma profundidade e uma boa estrutura de taninos.

Final de Boca: Longo.

Gastronomia: Ideal para acompanhar pratos de carne e pastas. Servir à temperatura de 16-18°C.

Idealmente abrir uma hora antes de servir.

Longevidade: 5 anos. Após este período, deverá ser decantado antes de ser servido.

