

CORTES DO REGUENGO TINTO 2019



ORIGEM: Pocinho, sub-região do Douro Superior.

CASTAS: Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Francesa.

VINDIMA: Vindima manual.

VINIFICAÇÃO: Desengace e leve esmagamento, seguido de choque térmico para 18°C, através de permutador de massas. Maceração pré-fermentativa a frio durante 36 a 48H. Fermentação em cubas de inox troncocónicas com temperatura controlada. Estágio em barricas de carvalho francês durante 18 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor ruby. No aroma apresenta-se fresco, com notas de frutos vermelhos em equilíbrio com o tostado da madeira. Na boca é frutado, os taninos suaves e bem integrados no corpo do vinho, final de boca longo e persistente. Teor alcoólico (%VOL.): 14%.

ENOLOGIA: Pedro Branco

HARMONIZAÇÃO: Ideal com pratos de carne, fumeiro, peixe assado e queijos curados.

CAPACIDADE: 75cl, 150cl.