

QUINTA DOM RODRIGO TINTO 2019

90

Revista de Vinhos



ORIGEM: Tejo.

CASTAS: 50% Alicante Bouschet, 30% Caladoc, 20% Syrah.

VINDIMA: Vindima manual para caixas de 12kg.

VINIFICAÇÃO: Desengace e leve esmagamento, seguido de choque térmico para 16°C através de permutador de massas. Maceração pré-fermentativa a frio durante 48H. Fermentação em lagares e cubas de inox troncocónicas com temperatura controlada. Estágio total do blend durante 9 meses em barricas novas de carvalho francês de 300L e 500L, seguido de estágio em garrafa por mais 12 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor ruby intensa e concentrada. Aroma dominado pela fruta madura, ameixa e amora preta, em perfeito equilíbrio com as notas tostadas e especiadas provenientes do estágio em barrica. Na boca tem bom volume e textura, muito fruto envolvente e um final prolongado.

ENOLOGIA: Ricardo Xarepe Silva / António Selas

HARMONIZAÇÃO: Ideal com pratos de carne, bacalhau no forno, queijos e enchidos.

CAPACIDADE: 75cl.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool (%Vol.): 14,4
Acidez Total (g/L): 5,95
pH: 3,40
Açúcar residual (g/L): 1,0

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa - 6 x 75cl | Peso - 9 Kg;
Palete - 11 caixas x 9 fiadas
Peso - 910 kg
Dimensão (mm)
A: 1600; C: 1200; L: 800