

Q

QUINTA DE CARAPEÇOS



VINHÃO tinto

Região: Vinho Verde

Denominação: DOC

Sub-Região: Amarante

Casta: Vinhão

Teor Alcoólico: 12,0% vol.

Acidez Total: 10,2 g/L ac. tartárico

pH: 3,17

Açúcar Residual: 2,4 g/L

Notas de Prova: De cor vermelha muito fechada e nariz intenso, com notas de fruto silvestre fresco. Na boca é denso, encorpado, com taninos bem presentes a conferir uma excelente estrutura e persistência no fim de boca.

Consumo: Servir a uma temperatura de 10 °C a 12 °C. Acompanha bem, tábua de queijos, peixe gordo e carnes vermelhas.

Vinificação: Fermentação em lagar entre 5 a 8 dias com maceração a uma temperatura entre os 25 °C e os 28 °C.

Estágio: 3 meses em cuba inox sobre borras finas.