

APF GRANDE ESCOLHA ÓBIDOS TINTO 2011

Classificação DOC ÓBIDOS- GRANDE ESCOLHA

Tipo Tinto

Colheita 2011

Clima Atlântico

Castas Castelão (40%), Touriga Nacional (25%), Touriga Franca (15%),
Tinta-Miúda (10%), Carignan (10%)

Vinificação As uvas foram colhidas manualmente em perfeito estado de maturação, completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação. O mosto sofre fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura à volta dos 25°-26°.

Engarrafamento É engarrafado após 36 meses de estágio em barricas de 300 litros de carvalho francês, com 8 meses de utilização na fermentação e estágio do vinho Quinta das Cerejeiras Grande Reserva branco. O engarrafamento foi efetuado em 2015 seguido estágio em garrafa nas frescas caves da Quinta do Sanguinhal.

Cor Rubi intenso.

Aroma Aroma fruta madura, ligeiro tostado e notas de especiarias

Prova Envolvente, com taninos presentes muito finos e elegantes.
Com excelente acidez, fruta persistente que o tornam muito gastronómico e com grande capacidade de evolução nos próximos anos.

Gastronomia Ideal para acompanhar pratos de caça, carnes no forno, peixes gordos, massas e queijos curados de sabor intenso.
Deve ser servido a uma temperatura de 16-18°C.

Análise	Teor alcoólico	14 %
	Acidez total	6,80 g/l em ácido tartárico
	pH	3,43
	Açúcar	< 2 g/l

Enologia Eng.º Miguel Móteo

Especificações da embalagem	Capacidade	0,750 l
	EAN garrafa	56025070207755
	ITF caixa	15602507020752

Paletização standard	Nº Garrafas / Caixa	3	Caixa de madeira
	Nº Caixas / Palete	64	
	Nº Fiadas / Palete	8	
	Nº Caixas / Fiada	8	

Vedante Rolha de Cortiça



Prémios



18,5 pontos
Revista de Vinhos