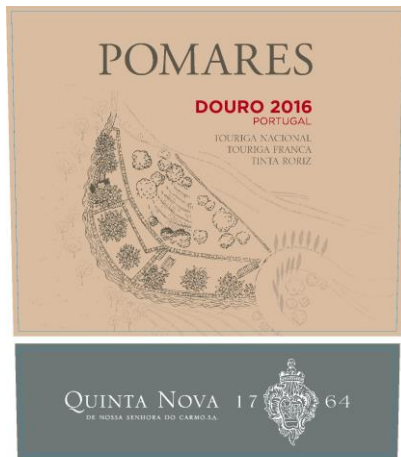


## POMARES TINTO

### Douro DOC 2016

Castas	Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional
Vinha	QN, Letra A; Sub-região Cima Corgo; idade média 25 anos
Vinificação/ Estágio	Seleção de uvas à entrada da adega. Desengace total e fermentação em cubas de inox durante 10 dias, a uma temperatura de 24-26°C para manutenção dos aromas primários frutados. Parte do lote estagiou em barricas de carvalho francês e americano por 6 meses.
Análise do Vinho	Alc/Vol 13,3%, acidez total 4,14 g/l; pH 3,99; Açúcares residuais 4,5 g/l Extrato Seco 33,6 g/l ; Sulfuroso total 58mg/l



#### NOTAS DE PROVA 2018

*Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira*

De cor vermelha cereja, com boa intensidade, este vinho apresenta um aroma jovem, com frutos vermelhos maduros. Ténue presença de aromas a baunilha e tosta conferem personalidade ao conjunto, que é intenso, fresco, frutado, puro e tenso. Revela um bom equilíbrio entre a estrutura, o álcool e corpo, com taninos aveludados, de boa concentração, textura gulosa e com belíssimo volume. Boa complexidade e intensidade aliadas a uma boa persistência resultam num vinho moderno, para apreciar desde já.

#### COMO SERVIR

Conservação	Local escuro e fresco (12 a 14°C), na posição horizontal, com vibração mínima.
Serviço	A uma temperatura de 15 a 16°C. Janela de consumo: 2017- 2020