

PÔPA

Tinto 2013

VQPRD - Douro

NOTAS DE VINDIMA 2013

Em termos gerais, caracterizou-se como um ano em que as uvas tiveram dificuldade em atingir a perfeita maturação na região do Douro. A precipitação foi recorrente em alturas decisivas, nomeadamente desde o meio ao final do mês de Setembro, o que condicionou o processo final colheita. As primeiras chuvas, no início da segunda quinzena de Setembro não causaram muitos estragos mas as chuvas do final de Setembro foram as mais prejudiciais para a colheita, principalmente nas castas tardias e sensíveis.

VINIFICAÇÃO

Receção com desengace total seguido de esmagamento, fermentação de 70% do lote em ganimede a temperatura controlada com posterior estagio em inox e restantes 30% em lagares de 500 kg com pisa a pé e estagio de 12 meses em barricas usadas.

NOTAS ENOLÓGICAS

COR | Vermelho ruby.

AROMA | Fruta vermelha e madura, algum aroma e notas florais.

PALATO | Uma boca muito suave, com uma acidez equilibrada, tanino fino e sedoso. Um vinho fresco, elegante e sedutor.

HARMONIZAÇÃO | Grelhados, peixes e tapas.

DESCRIÇÃO

Produto | VQPRD Douro

Cor | Tinto

Região | Região Demarcada do Douro

Colheita | 2013

Enólogo | Francisco Montenegro e João Menezes

Castas | 70% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz e 10% Vinhas Velhas

Marca | Pôpa

/ Capacidade | 750 ml

Produção | 12.732 Garrafas

/ Capacidade | 1,5 L

Produção | 100 Garrafas

CARACTERÍSTICAS

Teor Alcoólico | 13,5% Vol.

Acidez Total | 5,1 g/dm³

Acidez Volátil | 0,5 g/dm³

PH | 3,53

Açúcares Totais | 0,6 g/dm³

CONTACTOS

Tlf. (+351) 91 567 8498

comercial@quintadopopa.com

www.quintadopopa.com

