

# ÁGUIA MOURA COLHEITA TINTO 2015



## CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

## PROVA

Cor cereja, com boa intensidade, este vinho apresenta um aroma jovem, com frutos vermelhos maduros. É intenso fresco, frutado e puro. Revela paladar macio, com taninos aveludados e, bom volume de boca. Estas características aliadas a uma boa persistência resultam num vinho atual de consumo muito agradável.

## GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar pratos tradicionais portugueses, peixes gordos, Carnes vermelhas e brancas, "Risottos e Pastas", queijos de pasta mole.

## TEMPERATURA

Servir de preferência 16 - 18° C

## VINIFICAÇÃO

Seleção cuidada das uvas. Fermentação alcoólica em inox com temperatura controlada, maceração prolongada, prensagem das massas e fermentação maloláctica em cuba de inox.

## ESTÁGIO

Estágio de 6 meses em inox.

## NOTAS TÉCNICAS

### COLHEITA

2015

### DENOMINAÇÃO

Doc Douro

### REGIÃO

Martim, Régua (Cima Corgo)

### TIPO DE SOLO

Xisto

### EXPOSIÇÃO | ALTITUDE

Sul | 350 metros

### ÁLCOOL

13%

### EAN

5600 7397 101 141

### ENOLOGIA

João Silva e Sousa  
Eduardo Baptista