|  |  |
| --- | --- |
| **País** | Portugal |
| **Região** | Douro |
| **Sub-região** | Baixo Corgo |
| **Clima** | Mediterrãneo |
| **Solo** | Xisto |
| **Tipo** | Tinto |
| **Castas** | 30% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca,  30% Tinta Roriz |
| **Classificação** | DOC |
| **Ano de Colheita** | 2015 |
| **Enólogo** | Jean-Hugues Gros |
|  |  |
| **Vinificação** | Desengace total, seguido de pisa a pé em Lagar de Granito. Fermentação alcoólica durante 6 dias com controle de temperatura. Fermentação malolática em cuba de inox. Do lote final 100% passa por barricas novas e usadas de carvalho francês durante 12 meses |
| **Engarrafamento** | Enchimento automático com pré-enxaguamento e inertização |
| **Teor Alcoólico** | 13,5% vol. |
| **Acidez Total** | 5,3 g/dm3 |
| **pH** | 3,6 |
| **Açucares Totais** | 0,6 g/dm3 |
| **Cor** | Cor Rubi Escuro |
| **Aroma** | Notas de fruto preto, fruto vermelho, framboesa, madeira, especiarias, tostado |
| **Prova** | Na boca é fresco, macio, com boa concentração, notas de amoras ,equilibrado |
| **Garrafa** | Garrafas de 0,75l e 1,5 l |
| **Embalagem** | Caixas de cartão de 6 garrafas |
| **Código de Barras/Garrafa** |  |
| **Código de Barras /Caixa** |  |

Km 15 Tinto

