



www.acmf.pt



ADEGA MESÃO FRIO

SINCE 1950

CLAUSTRU'S tinto 2017

PRODUTOR: Adega Cooperativa de Mesão Frio, CRL

PRODUTO: Tinto - D.O.C. DOURO

MARCA: CLAUSTRU'S 2017

CASTAS: Tinta Roriz (40%), Touriga Franca (30%), Tinta Barroca (20%) Touriga Nacional (10%)

TÉC. VINIFICAÇÃO: controlo de maturação na vinha; esmagamento com desengace parcial; fermentação em cubas auto vinificadoras com temperatura controlada (cerca de 26° C).

ESTÁGIO: 9 meses em cascos de carvalho Francês e Americano usados, terminando com 6 meses em garrafa.

ÁLCOOL: 13,90 %vol.

AÇUCAR RESIDUAL: 0,60 g / L

pH: 3,77

ACIDEZ TOTAL: 5,1 g / L

ADITIVOS UTILIZADOS: Dióxido de Enxofre e Ácido tartárico

PROVA: Vinho de cor rubi e brilhante. Aroma, intenso a frutos vermelhos, madeira quanto baste com suaves notas tostadas. Bom volume de boca, taninos equilibrados e final de boca persistente.

Fundo de Vila – Vila Jusã 5040-909

Mesão Frio

Tel. 254 891 463 . Fax 254 891 267

Email : acmf.vinhos@gmail.com