

# PALATO

DO CÔA

VINHO TINTO . RED WINE 2017



## REGIÃO

DOURO DOC — Vila Nova De Foz Côa, Muxagata

## CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

## ÁLCOOL

13,5% vol.

## PRODUÇÃO

12000 Garrafas

## ACIDEZ TOTAL

5,1 gr/lit (Ac. tartárico)

## ENÓLOGO

Carloto Magalhães

## SUGAR

0,6 Gr/ lit

## VINIFICAÇÃO

Desengace total com esmagamento, após seleção cuidada das uvas. Fermentação em cubas a temperatura controlada, para preservar os aromas frutados e florais das castas. 50 % do vinho estagiou em barricas de 2º e 3º ano de carvalho francês durante 12 meses.

## PROVA

Aroma muito elegante e fresco a frutos vermelhos e muito floral, onde fruta vermelha e frescura se combinam na perfeição com notas balsâmicas da madeira. Na boca é encorpado, frutado com notas balsâmicas com taninos redondos. Tem um final longo e persistente que completam o retrato de um bom vinho.

## CONSUMO

Este vinho é ideal para acompanhar carnes vermelhas, bem como assados, assim como queijos de massa mole.

Deve ser servido entre os 15-17° C. Evoluirá, calma e progressivamente, nos próximos 7 anos.