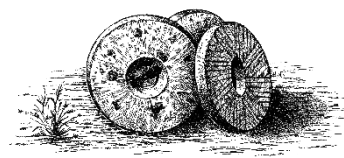


MÓOS

DO DOURO



Vinhas D'Aldeia Tinto 2019

Vinha / Tipo de solo

300 a 500 mts de altitude
Solo xistoso e pobre
Baixa produção por planta

Casta

80% Touriga Nacional
10% Touriga Franca
10% Tinta Roriz

Vinificação

Uvas vindimadas à mão, em caixas de 25Kg, no seu ponto ideal de maturação. Após suave esmagamento e desengace total, as uvas são fermentadas em cubas de Inox com temperatura controlada permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passem suavemente para o vinho. Estagiou 10 meses em velhas barricas de Carvalho Francês.

Notas de Prova

Um vinho de cor rubi intenso, aromas a fruta vermelha madura (amoras e groselha), esteva, violeta e bergamota; em prova é um vinho com grande volume e presença, mantendo-se fresco e prolongado. Ideal companhia de pratos ricos da gastronomia Portuguesa (assados no forno, guisados e queijos intensos). Servir a 16°C

Análise

Teor Alcoólico adquirido: 14,5%
Acidez total: 5,2 g/l
Acidez volátil: 0,8 g/l
Ph: 3,95

Produtor: Luís Polido

Enólogo: Luís Leocádio

MÓOS
DO DOURO

Família Polido, Lda
Rua Vale Trigo s/n
5155-420 Mós VLF
PORTUGAL
(+351) 919 995 662