




 **Marca:** Quinta do Paúl - Colheita

 **Colheita:** 2016

 **Região:** DÃO
Designação: DÃO DOC

 **Grau:** 13,5%

 **Produção:** 4000 garrafas

 **Castas:** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

 **Enólogo:** Jorge Nogueira

Vinificação:

Feita exclusivamente com uvas de alta qualidade produzidas na Quinta do Paúl, fermentadas em lagares de inox com temperatura controlada e pisa a pé após desengace. Concluída a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para cubas de inox onde realiza a fermentação malolática, sendo depois colocado em barricas usadas de carvalho francês e americano, com controlo regular para acompanhar a evolução.

Notas de Prova:

Vinho de cor vermelho rubi onde se destacam os aromas frutados e alguma complexidade dada pela mistura de castas e permanência, de forma controlada, em barricas, usadas, de carvalho francês e americano. Encorpado, de taninos macios e redondos com final elegante e persistente.

Recomendações:

Tratando-se de um produto natural, está sujeito a criar depósito com o passar do tempo, pelo que se recomenda servir com o respectivo cuidado. Servir e a uma temperatura de 17 °C/18 °C em copo grande para que abra e respire revelando todo o potencial.

Guardar:

Uma característica dos vinhos do DÃO é a sua capacidade de conservação em garrafa ao longo de vários anos, durante esse período o vinho continua a sua evolução. As garrafas devem ser mantidas deitadas ao abrigo da luz e calor.

Sugestões:

Acompanha muito bem pratos de carne, alguns pratos de peixes gordos e queijos de pasta mole ou curados.

Detalhes Técnicos:

Acidez total – 5,31 g/l (ácido tartárico), álcool – 13,5%, pH – 3,74, açúcar < 2 g/l

Responsabilidade:

Quinta do Paúl é uma marca de uma empresa familiar, focada na produção de vinhos de qualidade superior, utilizando práticas agrícolas responsáveis e sustentáveis.

Alergénios:

Contém sulfitos.