

# Perspectiva Douro DOP Tinto 2017

40 % TOURIGA NACIONAL, 40% TOURIGA FRANCA & 20% TINTA RORIZ

## DEGUSTAÇÃO

“

Vinho de cor fechada intensa, aroma de amoras silvestres em compota, na boca taninos redondos e sedosos, cheio, acidez correta com final longo.



INTENSIDADE



MACIO



FRESCO



SECO

## SUGESTÃO DE CONSUMO

“

Com Estufado de Peru em base de pão torrado com cenouras e alho francês,

Servir à temperatura de 18°C.

NOME	Perspectiva Douro DOP Tinto Colheita
COLHEITA	2017
REGIÃO	Douro
SUB - REGIÃO	Cima Corgo e Douro Superior
CASTAS	40% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca & 20% Tinta Roriz
SOLO	Solo de xisto
CLIMA	Montanhoso continental com verões quentes e secos.
VINIFICAÇÃO	As uvas são 100% desengaçadas, 2 dias de maceração a frio; a fermentação alcoólica 25°C.
ESTÁGIO	Estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.
ÁLCOOL	14 %
ACIDEZ	5,2 gr/l
PH	3,71
AÇUCAR RESIDUAL	0,6 gr/l
AÇUCAR RESIDUAL	Luciano Madureira

## VINIFICAÇÃO

“

Para procurar a suavidade as uvas são desengaçadas, depois a maceração a frio pretende passar os sabores finos e frescos da fruta para o mosto.

A fermentação maloláctica em barrica, pretende aliviar a firme acidez, tornar o vinho mais aveludado e texturado.

EAN 5600233181344

ITF 15600233181341 | CAIXA (6 X 750 ML)

	GARRAFA	CAIXA	PALETE
ALTURA (MM)	315	325	1450
LARGURA (MM)	-	152	1200
PROFUNDIDADE(MM)	-	225	800
PESO BRUTO (KG)	1,17	7,21	756

N° DE GARRAFAS / CAIXA	6
N° DE CAIXAS / CAMADA	25
N° DE CAMADAS / PALETE	4
N° DE CAIXAS / PALETE	100

