



Colleja 2019

Classificação e Região:

D.O.C. Douro

Clima e solo:

Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (Aragonez)

Vinificação:

Desengacé e esmagamento; 12 horas de maceração pré-fermentativa a 34°C para tirar proveito das enzimas endógenas naturais; inoculação com leveduras selecionadas; fermentação alcoólica por um período mínimo de 10 dias a 22°-24°C

Estágio:

nd.

Engarrafamento:

nd.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor Rubi intenso, aromas intensos, suaves e sedosos de amora e ameixa vermelha combinado com notas de baunilha. Combina bem com Cozinha Mediterrânea e carnes assada.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,50%

Ph. 3,8

Acidez Total: 4,7 g/l

Açúcar: 0,6 g/l

SÓ2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista