

Vinhos de Portugal
LUA CHEIA
S A V E N
1823



Quinta do Bronze Vinha do Plagão 2016

Classificação e Região:

D.O.C. Douro

Clima e solo:

Solo xistoso.

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão.

Vinificação:

Produzido a partir da nossa Quinta do Bronze em Vale Mendiz, situada no vale do rio Pinhão datada de 1823. Escolhemos uma parcela única a uma cota de altitude de 494 metros, vinificação clássica a uma temperatura controlada

Estágio:

Estágio de 18 meses em barrica e de 12 meses em garrafa

Engarrafamento:

nd.

Nota de Prova e gastronomia:

De cor rubi límpida e pronunciada apresenta um aroma de grande intensidade e elegância. Na boca é estruturado e equilibrado, fresco e vibrante. Excelente acidez. Belas notas frutadas combinadas com a excelência da barrica. Final muito longo. Pratos intensos e tradicionais e queijos fortes

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,5%

Ph. 3,74

Acidez Total: 5,1 g/l

Açúcar: < 0,6 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista

HOUSE
OF
WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt