



Quinta do Bronze 2017

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, 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 as parcelas a uma cota de altitude de 300 metros, vinificação clássica a uma temperatura controlada.

Estágio:

Estágio de 24 meses em Barrica Francesa nova, e estágio 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%

Ph. 3,57

Acidez Total: 5,6 g/l

Açúcar: < 0,6 g/l

S02 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista