



Quinta dos Poços MG XXI 2013

Tipo de Vinho	Tinto
Ano	2013
Castas	Touriga Nacional, Tinta Francisca, Donzelinho Tinto, Rufete, Sousão e Tinto Cão
Região	Douro
Classificação	DOC – Denominação de Origem Controlada
Produção	630 gfs.
Engarrafamento	2015
Clima	Atlântico com influência mediterrânica
Solo	Xistoso
Enólogos	Pedro Sequeira, António Rosas, Filipa Pizarro e Flávia Batista (Duplo PR)
Produtor	Sociedade Agrícola José Mesquita Guimarães, Lda.
Teor Alcoólico	14% Vol.
Vinificação	Após desengace total e esmagamento suave, as uvas passaram para os lagares de granito, onde se procedeu a uma pisa tradicional, feita pelos homens. Após a pisa as massas passaram para cubas de inox onde se realizou a fermentação, recorrendo-se a controlo de temperatura e a remontagens, de acordo com as características do mosto. Desta forma, os constituintes de qualidade típicos de cada casta passaram suavemente da película da uva madura para o vinho.
Estágio	18 meses em barricas de carvalho francês.
Cor	Rubi muito profunda, quase violeta.
Aroma	O seu aroma muito complexo revela uma excelente intensidade, sobressaindo os aromas florais, frutos vermelhos maduros e especiarias, fruto de uma boa maturação e do estágio em madeira de muito boa qualidade.
Sabor	Na boca tem bom volume e acidez, taninos sedosos e de grande qualidade, presença evidente de frutos vermelhos bem maduros, é ligeiramente especiado e a madeira presente está muito bem casada com o todo.
Final de Boca	Extremamente longo e harmonioso.
Gastronomia	O seu perfil elegante e complexo combina na perfeição com boas carnes, caça e queijos de carácter e intensos. Idealmente a garrafa deverá ser aberta com uma hora de antecedência e ser servida à temperatura de 17°C.
Longevidade	Mais de 5 anos após o ano de colheita, deverá decantar pois com o passar dos anos podem formar-se sedimentos. Estima-se que mantenha a sua melhor qualidade durante cerca de 20 anos.

