



Quinta dos Poços MG XXI 2014

Tipo de Vinho	Tinto
Ano	2014
Castas	Touriga Nacional, Sousão, Tinta Francisca, Donzelinho Tinto e Tinto Cão
Região	Douro
Classificação	DOC – Denominação de Origem Controlada
Produção	3.000 Litros
Engarrafamento	2016
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	Feita em lagares de granito com pisa a pé ou em cubas de aço inoxidável com rigoroso controlo individual de temperatura.
Estágio	18 meses em barricas novas de carvalho francês.
Cor	Profunda, com laivos violeta.
Aroma	Complexo e intenso, onde se destacam os frutos pretos maduros em conjunto com aromas balsâmicos e notas de especiarias, provenientes do seu estágio em barrica.
Sabor	Firme e concentrado, com acidez equilibrada, possui taninos maduros bem envolvidos no seu corpo e volume.
Final de Boca	Longo e persistente.
Gastronomia	Combina na perfeição com boas carnes, caça e queijos de carácter e intensos. Abrir 1 hora antes de servir. Servir à temperatura de 17°C.
Longevidade	2040

