



Quinta dos Poços MG XXI 2016

| | |
|-----------------------|---|
| Tipo de Vinho | Tinto |
| Ano | 2016 |
| Castas | Touriga Nacional, Sousão, Tinta Francisca, Donzelinho Tinto e Tinto Cão |
| Região | Douro |
| Classificação | DOC – Denominação de Origem Controlada |
| Produção | 1.550 Litros |
| Engarrafamento | Agosto 2018 |
| Clima | Atlântico com influência mediterrânica. |
| Solo | Xistoso |
| Enólogos | Duplo PR |
| Produtor | Sociedade Agrícola José Mesquita Guimarães, Lda. |
| Teor Alcoólico | 14,5% 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 |

