



Quinta dos Poços MG XXI 2022

* Disponível em garrafas de 0,75 Litro e 3 Litros.

Tipo de Vinho: Tinto.

Ano: 2022.

Castas: Touriga Nacional, Sousão, Tinta Francisca, Donzelinho Tinto e Tinto Cão.

Região: Douro.

Classificação: DOC – Denominação de Origem Controlada.

Produção: 4.000 Garrafas.

Engarrafamento: Maio 2023.

Clima: Atlântico com influência mediterrânica.

Solo: Xistoso.

Enólogo: Eng. Pedro Francisco.

Produtor: Sociedade Agrícola José Mesquita Guimarães, Lda.

Teor Alcoólico: 13% 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 de carvalho francês.

Cor: Apresenta uma profunda cor rubi.

Aroma: Frutos vermelhos bem maduros. Revela notas de especiarias bem como aromas balsâmicos. Apresenta uma madeira de excelente qualidade muito bem integrada.

Sabor: Na boca é muito intenso, com grande estrutura, taninos bem presentes, acidez equilibrada, aromas de fruta vermelha bem madura, especiarias e notas florais.

Final de Boca: Extremamente longo.

Gastronomia: Combina na perfeição com boas carnes, caça e queijos de carácter e intensos. Abrir com 1 hora de antecedência e servir à temperatura de 17º C

Longevidade: 2040

