



Quinta dos Poços Colheita 2013

Tipo de Vinho	Tinto
Ano	2013
Castas	Tourigas Nacional e Franca, Tinta Roriz
Região	Douro
Classificação	DOC – Denominação de Origem Controlada
Produção	14.000 gfs.
Engarrafamento	2015
Clima	Atlântico com influência mediterrânica.
Solo	Xistoso
Enólogos	Pedro Sequeira, António Rosas e Filipa Pizarro (Duplo PR)
Produtor	Sociedade Agrícola José Mesquita Guimarães, Lda.
Teor Alcoólico	13,5% 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 cubas de inox.
Cor	Rubi
Aroma	Frutos vermelhos maduros, com alguma complexidade.
Sabor	Rico em frutas, com alguma profundidade e uma boa estrutura de taninos.
Final de Boca	Longo
Gastronomia	Ideal para acompanhar pratos de carne e pastas. Servir à temperatura de 16-18°C. Idealmente abrir uma hora antes de servir.
Longevidade	5 anos. Após este período, deverá ser decantado antes de ser servido.

