

# DONA CEPA

D O U R O



Désignation: DOP DOURO

Région: DOURO

Année: 2017

Cépages: Touriga Nacional, Touriga Franca et Sousão.

Fermentation alcoolique: Fermentation à température contrôlée, entre 25°-28°, avec macération prolongée dans des cuves en acier inoxydable.

Etapes: Elevage de 12 mois en fûts de chêne français de 1ère et 2ème utilisation.

Alcool (%vol): 14

Sucre Résiduel (g/l): <1

Acidité Totale (g/l): 6,4

**Aspect:** *Rubis intense.*

**Arôme:** *Notes de fruits noirs, de prune et de cerise noire, complexées par des notes épicées d'un bois bien intégré, ce qui lui confère une agréable complexité.*

**Palais:** *En bouche, il présente un bon volume, des tanins présents, mais ronds et avec une finale long et équilibré.*

**Suggestions de dégustation:** *Idéal pour accompagner une cuisine élanorée de viande et de morue.*

**Températures de service:** *Entre 14 et 16°C.*

Bouteille: Bordalesa 750 ml

Poids: 1,21 kg

EAN: 5603238613438

Bôte: 6 bouteilles

Poids: 7,37 kg

EAN: 15603238613435

Mesures: 220mmX150mmX340mm

Poids: 760 kg

Palette: Europalette 100 bôites

Mesures: 120mmX80cmX151cm



QUINTADASARCAS



wines of  
portugal  
a world of difference



info@quintadasarcas.com  
www.quintadasarcas.com