

DONA CEPA

DOURO



Denominação: DOP DOURO

Região: DOURO

Ano: 2017

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão.

Fermentação alcoólica : Fermentação com temperatura controlada, entre os 25°-28°, com maceração prolongada em cubas de aço inox e lagares.

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho francês de 1° e 2° uso.

Teor Alcoólico (%vol): 14

Acúcar Residual (g/l): <1

Acidez (g/l): 6,4

Aspecto: *Ruby intenso.*

Aroma: *Notas a frutos pretos, ameixa e cereja preta, complexados por notas especiais de uma madeira bem integrada, que lhe confere uma agradável complexidade.*

Paladar: *Na boca, apresenta bom volume, taninos presentes, mas redondos e com final longo e equilibrado.*

Sugestões de Prova: *Ideal para acompanhar cozinha elaborada de carne e bacalhau.*

Temperaturas de Serviço: *Entre os 14 e os 16°C.*

Garrafa: Bordalesa 750 ml

Peso: 1,21 kg

EAN: 5603238613438

Caixa: 6 Garrafas

Peso: 7,37 kg

EAN: 15603238613435

Medidas: 220mmX150mmX340mm

Peso: 760 kg

Pallet: Europaleta 100 caixas

Medidas: 120mmX80cmX151cm



QUINTADASARCAS



wines of
portugal
a world of difference



info@quintadasarcas.com
www.quintadasarcas.com