



sambado

SAMBADO TINTO 2016 DOC DOURO

VINHO TINTO 2016

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz

Origem: As uvas que deram origem a este vinho provêm de diferentes parcelas situadas na região do Douro, mais propriamente em Mós, Vila Nova de Foz Côa, com uma altitude média de 450 metros, exposição Nascente e com solo maioritariamente xistoso.

Vinificação: Uvas vindimadas à mão, em caixas de 25Kg, no seu ponto ideal de maturação. Após suave esmagamento e desengace total, as uvas são fermentadas em cubas de Inox com temperatura controlada permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passem suavemente para o vinho.

Notas de Prova: Apresenta uma cor viva, aroma jovem onde predomina os frutos vermelhos bem como algumas especiarias oriundas do estágio em madeira. Mostrando-se medianamente encorpado, é equilibrado, fresco e com final de boca persistente.

Estágio: Estágio em inox com madeira durante cerca de 4-5 meses.

Análise Laboratorial:

Álcool (%vol) – 13,0 %
Acidez Total (ác. tartárico) – 4.5g/l
pH – 3.80
Acidez Volátil (ác. Acético) – 0.50 g/l

Consumo: Deve ser servido à temperatura de 16/18 °C.

Quantidade produzida: 9616 Garrafas, de 750 ml

Engarrafamento: Janeiro de 2018

Enólogos: CCWINES - CARRELO & COVAS CONSULTORES

Produtor: POLIBAGO LDA.
Rua do Vale Trigo
5155-420 Mós, Vila Nova de Foz Coa

Contactos: Vera Gonçalves (Gerente): +351 968 715 152

Correio eletrónico: geral@polibago.pt

Prémios: 2018

