

Aromas do Côa

Tinto SUPERIOR 2023

Denominação: Douro Doc.

Origem: Vila Nova de Foz Côa.

Área: 21 hectares.

Solo: Xistoso.

CASTAS

70% Touriga Nacional / 30% Touriga Franca.

VINIFICAÇÃO

Uvas vindimadas à mão para pequenas caixas, no ponto ideal de maturação. Fermentação alcoólica com maceração em cuba de inox a uma temperatura de 24-26°C.

NOTAS DE PROVA

Cor: Rubi, rebordo aberto e brilhante, lágrima com presença generosa.

Aroma: Notas de fruta vermelha e fruta preta, notas de especiarias e um fundo mineral.

Boca: Final longo, persistente e guloso.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas ou assadas.

Queijos e enchidos.

Carnes de caça.

Pratos mais gordurentos.

Sobremesas com chocolate preto e frutos vermelhos.

INFORMAÇÃO ADICIONAL

- Teor alcoólico - 13.5 °
- Estágio 12 meses em barricas usadas.
- Deve ser servido à temperatura de 16 - 18.°
- Caixas de 6 garrafas, deitadas.



969782005



quinta.africana@gmail.com