



PÉROLA

REGIONAL DURIENSE TINTO 2018

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais e em patamares.

Idade Média das Vinhas: Mais de 12 anos.

Produção Média: 35 hl/ha.

Encepamento: Touriga-Nacional, Touriga-Franca, Tinta-Roriz, Tinta-Barroca e Tinto-Cão.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas. Breve maceração pré-fermentativa seguida de fermentação em curtimenta de 6-8 dias, a temperatura controlada 25°C, com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feita a separação do vinho das massas com as quais fermentou e é provocada a fermentação malolática.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 5,3 g Ac.Tart./l.

Aspetto Visual: Cor ruby.

Aspetto Olfativo: No nariz é jovem, intenso e fresco, marcado por aromas a frutos vermelhos e pretos, como morango e figo.

Aspetto Gustativo: Na boca é macio e equilibrado, relevando uma boa acidez. O final de boca é fresco e longo com notas de fruta vermelha a sobressair no palato.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: Para aperitivo, pratos de carne leves ou pratos de peixe mais elaborados.

| PRODUTO | UNIDADE POR CAIXA | PESO POR CAIXA (kg) | CUBICAGEM (LxCxA) |
|------------------------|-------------------|---------------------|--------------------|
| Pérola 750 ml - MN/ME* | 6 | 7,4 | 223 x 155 x 325 mm |
| Pérola 750 ml - ME* | 12 | 14,4 | 300 x 225 x 328 mm |