

FRAGOSA TINTO 2013

Região: Douro

Designação de Origem: DOC Douro

País de Origem: Portugal

Ano: 2013

Cor: Tinto

Castas: 50% Touriga Franca, 40% Touriga Nacional, 10% Tinta Roriz

Enólogo: Jorge Alves e Fernando Costa

Vinificação: Após uma selecção e vindima manual cuidada, as uvas são submetidas a esmagamento e desengace total. Segue-se um período de 24 horas de Maceração pré-fermentativa a 30°C para maximizar a actuação das enzimas da uva responsáveis pela extracção de cor e aromas. São utilizadas leveduras seleccionadas para indução da fermentação alcoólica que decorre entre os 22°C e os 24°C durante um mínimo de 10 dias. Fermentação maloláctica induzida com controlo de temperatura.

Estágio: Cuba inox de pequeno volume

Análise Físico-química:

Teor Alcoólico – 12,98% vol.

Acidez Total – 4,6 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez Volátil deduzida SO₂ – 0,16 g/dm³ (ácido acético)

pH – 3,33

Extracto Seco Total – 21,4 g/dm³

Característica Organolépticas:

Cor: Rubi

Aroma: Boa intensidade aromática, fruta madura e notas florais

Sabor: Boa estrutura e corpo, taninos muito suaves, final envolvente.

Serviço: Servir a uma temperatura entre 16°C e 18°C

Conservação: Garrafa deitada, temperatura ambiente de pequena amplitude térmica (14 a 18 °C), humidade de 60% e ao abrigo da luz.

