



APF GRANDE ESCOLHA ÓBIDOS 2011

CLASSIFICAÇÃO |
DO Óbidos Grande Escolha

TIPO |
Tinto

COLHEITA |
2011

CLIMA |
Atlântico

CASTAS |
Castelão (40%), Touriga Nacional (25%),
Touriga Franca (15%), Tinta-Miúda (10%) e Carignan (10%).

VINIFICAÇÃO |
As uvas foram colhidas manualmente em perfeito estado de maturação, completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação. O mosto sofre fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura à volta dos 25-26°C.

ENGARRAFAMENTO |
É engarrafado após 36 meses de estágio em barricas de 300 litros de carvalho francês, com 8 meses de utilização na fermentação e estágio do vinho Quinta das Cerejeiras Grande Reserva branco. O engarrafamento foi efetuado em 2015 seguido estágio em garrafa nas frescas caves da Quinta do Sanguinhal.

COR | Ruby intenso

AROMA | Aroma fruta madura, ligeiro tostado e notas de especiarias

PROVA |
Envolvente, com taninos presentes muito finos e elegantes. Com excelente acidez, fruta persistente que o tornam muito gastronómico e com grande capacidade de evolução nos próximos anos.

GASTRONOMIA |
Ideal para acompanhar pratos de caça, carnes no forno, peixes gordos, massas e queijos curados de sabor intenso. Servir a uma temperatura de 16-18°C.

ANÁLISE |
Teor alcoólico - 14,0
Acidez total - 6,80 g/L em ácido tartárico
pH - 3,43
Açúcar - < 2,0 g/L
Enólogo Eng.º Miguel Móteo

**ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM
PALETIZAÇÃO STANDARD |**

0,750 L
EAN garrafa | 560 2507 020 755
ITF caixa | 1 560 2507 020 752
Nº Garrafas por Caixa | 3
Nº Caixas por Palete | 6
Nº Fiadas por Paleta | 8
Nº Caixas por Fiada | 8

VEDANTE | Rolha de Cortiça



100% BLIND
ANDREAS LARSSON
93 PONTOS



REVISTA DE VINHOS
PRÉMIO EXCELÊNCIA 18,5 PONTOS
(ALTAMENTE RECOMENDADO)



REVISTA
GRANDES ESCOLHAS
18,5 PONTOS



REVISTA PAIXÃO PELO VINHO
17,5 PONTOS



REVISTA DE VINHOS
18,5 PONTOS