



QTA. SÃO FRANCISCO TINTO 2022

CLASSIFICAÇÃO | DOC Óbidos

TIPO | Tinto

COLHEITA | 2022

CLIMA | Atlântico

CASTAS | Castelão, Aragonez e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO | As uvas são colhidas à mão em bom estado de maturação. Depois de desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em inox. O mosto é fermentado com controlo de temperatura (25°-27 °C) durante 15 dias.

ENGARRAFAMENTO |

Após 12 meses de estágio em barricas novas de carvalho francês (60%) e carvalho americano usado (40%).

COR | Rubi intenso.

AROMA | Aromas a frutos vermelhos maduros, com notas de compotas e baunilha e ligeira tosta proveniente do seu estágio em barrica de carvalho francês.

PROVA | Na boca é um vinho de boa estrutura, encorpado e com final de prova, macio e frutado.

FINAL DE BOCA |

Final de prova intenso e persistente.

CONSUMO |

Imediato ou no prazo de 6 anos.

GASTRONOMIA | Ideal para acompanhar pratos de carne e legumes confecionados. A sua ligeira acidez confere-lhe uma frescura que permite uma óptima combinação com pratos de peixe, nomeadamente de bacalhau. Servir a uma temperatura de 16°-18°C.

ANÁLISE |

Teor alcoólico - 13,5%

Acidez total - 5,60 g/L em ácido tartárico

pH - 3,68

Açúcar - 4 g/ L

Enólogo Eng.º Miguel Móteo

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

PALETIZAÇÃO STANDARD |

0,750 L	1,5 L
EAN garrafa 560 2507 020 281	560 2507 020 298
ITF caixa 1 560 2507 020 288	-
Nº Garrafas por Caixa 6	1
Nº Caixas por Paleta 100	-
Nº Fiadas por Paleta 9	-
Nº Caixas por Fiada 19	-

VEDANTE | Rolha de Cortiça



BERLINER WEIN TROPHY
OURO



100% BLIND ANDREAS LARSSON
90 PONTOS



GEOPARQUE OESTE
PREGO DOURADO



REVISTA DE VINHOS
MELHOR DE PORTUGAL



CONCOURS MONDIAL
DE BRUXELLES - OURO