



## QUINTA DO MONTE TRAVESSO RESERVA TINTO 2010

Prod/Engarraf por: Bernardo Maria Freire e Albuquerque Nápoles de Carvalho

Viticult. e Enologia: Bernardo Nápoles e Bruno Rocha

Denominação: DOC – Douro; N° Registo: 11679

Zona de Produção: Cima Corgo; solo xistoso; 11,2 ha; 450m; altitude; idade média da vinha: 25 anos. Douro Superior; solo xistoso; 2,9ha; 300m altitude; idade média da vinha: 80 anos.

Castas: Touriga Nacional; Tinta Roriz; Sousão.

Vinificação: Após uma cuidada recolha das uvas em caixas de pequena capacidade, as uvas são totalmente desengaçadas; fermentação prolongada com controlo de temperatura (parte em lagares, parte em cubas de fermentação de pequeno volume).

Estágio: 14 meses em barricas de 300 e de 225 lts de carvalho francês

Filtração: Vinho não filtrado.

Análise Fís-Quí:

Alcool – 14,5%

Acidez Total – 5,28 g/dm<sup>3</sup>

pH – 3,73

Produção: 400 Lts que foram engarrafados no dias 14 e 15 de Junho de 2013 em 8220 garrafas de 75cl; 100 Magnum; 10 Double Magnum

Embalamento: EAN gf 5605608101200; EAN cx 56056081012004

Caixas de cartão com 6 garrafas horizontais

Euro-paleta com 12 cxs/fiada e com 9 fiadas (108 cxs Total)

Dim. paleta – 1,20m x 0,80m x 1,65m; Peso Bruto – 875 Kgs

Notas de Prova:

**Exame Visual:** Límpido de cor rubi carregada.

**Exame Olfactivo:** Com muita complexidade; notas de fruta vermelha, compota e chocolate.

**Exame Gustativo:** Grande volume de boca e taninos intensos com muita estrutura. Final longo e agradável.

