



QUINTA DO MONTE TRAVESSO TINTO 2011

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

Viticult. e Enologia: Bernardo Nápoles e Bruno Rocha

Denominação: DOC – Douro; N° Registo: 11680

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; Touriga Franca; 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: 9 meses em barricas novas e usadas de 225 lts de carvalho francês

Filtração: Vinho não filtrado.

Análise Fís-Quí:

Alcool – 14,5%

Acidez Total – 5,28 g/dm³

pH – 3,81

Produção: 5000 Lts que foram engarrafados no dia 16 de Maio de 2013 em 6666 garrafas de 75cl

Embalamento: EAN gf 5605608111100; EAN cx 56056081111004

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

Exame Olfactivo: Com complexidade e elegância; notas de fruta vermelha e um ligeiro fumado.

Exame Gustativo: Boa estrutura, com um bom ataque e um final de boca agradável e persistente.

