

# PORTA DO FONTELO TINTO DOP

DOP DÃO TINTO



## Factores de Qualidade

Clima: Mediterrâneo  
Solo: Granítico argilo calcário  
Sub Região Vitícola: Senhorim e Serra da Estrela  
Casta: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen and Alfrocheiro Preto

## Tecnologia Vinícola

Tipo de Plantação: 3500 a 4000 pés por hectare  
Tipo de Poda: Cordão Duplo, cordão simples e guyot  
Rendimento por Hectare: 5 ton. de uvas por hectare

## Tecnologia Enológica

Tipo: Tradicional do Dão, vinificação clássica  
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28° C. durante 5 a 6 dias

## Estágio

5 meses em carvalho francês e americano e cinco meses em garrafa

## Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico: 13% Vol.  
Acidez volátil: 0.45 g/l  
Extracto Seco: 32 g/l  
Açúcares Redutores: 2.2 g/l

## Aptidões

É um vinho que se apresenta pronto para se consumir no entanto poderá ser guardado por mais 7 anos

## Prova organoléptica

Aspecto: Límpido e brilhante  
Cor: Rubi  
Tonalidade: Apresenta alguns laivos atijolados  
Aroma: Vinoso e elegante com notas de frutos vermelhos e nuances a especiarias  
Sabor: Aveludado e complexo com final requintado e persistente.

 ANO  
2011

 AS CASTAS  
Touriga Nacional, Tinta Roriz,  
Jaen and Alfrocheiro Preto