

VINHO TINTO QUINTA DOS ACIPRESTES DOC

País de Origem	Portugal	
Região	Douro	
Produtor	Real Companhia Velha	
Safr	2015	
Castas	Vinhas Velhas com Tinta Barroca Touriga Nacional Touriga Franca Tinta Roriz Tinto Cão Tinta Amarela	
Temp. Serviço	16 a 18°C	
Guarda	6–10 anos	
Harmonização	Carnes vermelhas Carnes de caça Queijos fortes	
Análises	Álcool: 14% Acidez: 4,62g/l	PH: 3,65 Açúcares totais: 0,90g/l
Barrica	8 a 10 meses em barricas de carvalho francês.	
Vinificação	A Quinta dos Aciprestes é uma das mais emblemáticas Quintas durienses. Localizada a beira rio, possui o típico terroir duriense (usar esse texto para todos os vinhos da linha aciprestes. O Quinta dos Aciprestes Colheita é produzido a partir de parcelas de vinhas velhas, a fermentação decorre em cubas Inox, com controle de temperatura. A totalidade do vinho estagia 8 a 10 meses em barricas de carvalho francês.	
Notas de Prova	Apresenta uma bela cor granada e desenvolve intensos aromas maduros de ameixa, cereja e floral. No paladar é estruturado, com boa presença de frutas vermelhas e pretas. Os taninos são redondos e bem polidos. Final de prova é longo e saboroso.	



Cód. 11454