Quinta do Infantado

ROSEIRA 2013

Região: Douro **Sub-Região:** Cima Corgo **Terroir:** Gontelho

Vinhas: Exclusivamente Classe A: Serra de Cotas e Serra Douro

Solo: Xistoso e pobre **Altitude:** 250 a 350 metros **Área:** 2 ha + 2 ha

Castas: Neste vinho mais frutado e floral só se usam uvas de Touriga Nacional. e Touriga Franca.

Vinificação: Fermentação com desengace parcial, 100% em lagar. Fermentação maloláctica em cuba.

Estágio: 7 meses em cuba e 20 meses em barrica de carvalho francês.

Engarrafamento: 4'912 garrafas e 160 magnums, todas numeradas, engarrafadas na quinta, sem colagem nem filtração, a 22 de Julho de 2016.

Teor alcoólico:	pH:	Extrato seco:
13.5% alc./vol.	3.57	30.2 g/l

Curva de Envelhecimento:
Pelas características organolépticas deste Douro tinto prevê-se uma maturação na garrafa positiva entre 1 e mais de 20 anos.

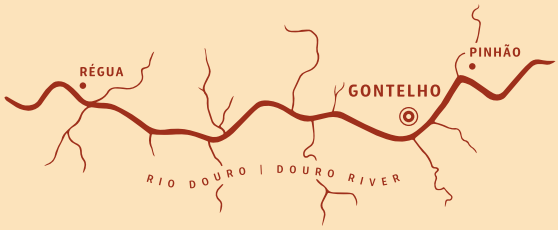
Conservação na cave: Humidade 70% e temperatura 14ºC, garrafa deitada.

Como Servir: Decante 2 horas antes e sirva por volta dos 16-17ºC

Viticultura: José Carlos Oliveira & João Roseira

Enologia: Luís Soares Duarte, Fátima Ribas & Álvaro Roseira

Marketeer: Paula Roseira



www.quintadoinfantado.pt
quintadoinfantado

Vinhas, Adega e Turismo:
Quinta do Infantado, Chanceleiros, Pinhão
tel 254 738 020, quinta@quintadoinfantado.pt
GPS 41.17442,-7.5801 google maps: 5CF9+QW Pinhão

Escritório no Porto:
Rua Pedro Escobar, 140 A – 4150-596 Porto
Tel 226 100 865, info@quintadoinfantado.pt