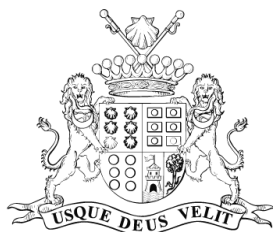


Casa de Arrochella

**** Douro ****



GRANDES QUINTAS

Douro · 2007 · Tinto · **RESERVA**

Ficha Técnica

Região:	Douro – Denominação de Origem Controlada (DOC)
Sub-Região:	Douro Superior
Zona de Produção:	80% Vale de Canivens + 20% Quinta do Cerval
Área da vinha:	7 ha + 40 ha
Origem do Solo:	Xistoso
Altitude da Vinha:	200 a 250 metros
Castas:	Vale de Canivens (80%), vinha com 22 anos, as castas utilizadas para este lote foram Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Amarela (misturadas). Quinta do Cerval (20%), vinha nova com 4 anos, entrou no lote a Touriga Nacional.
Vinificação/Estágio:	Setembro de 2007, vindima manual em caixas de 20 kg, desengate a 100%, fermentação em cuba de inox com temperatura controlada a 28°C durante 7 dias. Maloláctica em cuba. 100% do lote estagiou em barricas de carvalho francês 18 meses.
Produção:	4'624,50 Litros.
Engarrafamento:	6'162 Garrafas de 750 ml engarrafadas em Setembro de 2009.
Análise Física-químicas:	14,44 (% Vol.) Teor alcoólico 3,63 pH 5,60 (g/dm ³ – Ácido Tartárico) Acidez Total 0,61 (g/dm ³ – Ácido Acético) Acidez Volátil 94,0 (mg/dm ³) Dióxido de Enxofre Total
Curva de Envelhecimento:	Pelas características organolépticas prevê-se um envelhecimento em garrafa muito positivo durante os próximos 10 a 15 anos.
Conservação na cave:	Humidade 70% e temperatura 14°C.
Como Servir:	Decante 15 minutos antes, para o vinho respirar, e sirva por volta dos 16-17°C. Este vinho não foi filtrado, pelo que poderá apresentar ligeiro depósito natural
Notas de Prova:	Cor vermelha rubi denso e profundo. Nariz com carácter Douro, notas de frescas de mentolados e florais de violetas e estevas, prolonga-se com anotações de especiarias, abaunilhados, café e fumados. Na boca apresenta-se muito elegante, com taninos domados pelo estágio em barrica, boas notas de especiarias, mentolados, e frutas vermelhas, que prolongam a frescura do fim de boca.
Enólogo:	Luis Soares Duarte

Sociedade Agrícola da Casa d'Arrochella, Lda.

Rua do Prado Pequeno * 5150-073 Vila Nova de Foz Côa * Portugal
Tel.: + 351 213 713 240 * Fax: + 351 213 713 246 * E-mail: arrochella@fimove.pt