

# Casa de Arrochella

\*\*\*\* Douro \*\*\*\*



## GRANDES QUINTAS

### Vinho Tinto • Douro DOC 2007

#### Ficha Técnica

<b>Região:</b>	Douro – Denominação de Origem Controlada (DOC)
<b>Sub-Região:</b>	Douro Superior
<b>Zona de Produção:</b>	70% Quinta do Cerval + 30% Vale de Canivens
<b>Área da Vinha:</b>	40 ha + 7 ha
<b>Origem do Solo:</b>	Xistoso
<b>Altitude da Vinha:</b>	200 a 250 metros
<b>Castas:</b>	Quinta do Cerval, vinha nova com 4 anos, as castas utilizadas para este lote foram a Touriga Nacional (60%) e o Alicante Bouchet (40%). Vale de Canivens, vinha com cerca de 22 anos, entraram para o lote as castas Tinta Amarela, Tinta Roriz e Touriga Nacional.
<b>Vinificação /Estágio:</b>	Em Setembro de 2007, procedeu-se à vindima manual em caixas de 20 kg, desengace a 100%, fermentação em cuba de inox com temperatura controlada a 26°C durante 6 dias. Maloláctica em cuba de inox. 60% do lote estagiou em barricas de carvalho francês 4 meses.
<b>Produção:</b>	19'521,75 Litros
<b>Engarrafamento:</b>	26'029 Garrafas de 750 ml engarrafadas nos dias 25, 26 e 27 Março de 2009.
<b>Análise Físico-químicas:</b>	13,31 (% Vol.) Teor alcoólico 3,61 pH 5,260 (g/dm <sup>3</sup> – Ácido Tartárico) Acidez Total 0,500 (g/dm <sup>3</sup> – Ácido Acético) Acidez Volátil 80 (mg/dm <sup>3</sup> ) Dióxido de Enxofre Total
<b>Curva de Envelhecimento:</b>	Pelas características organolépticas prevê-se um envelhecimento em garrafa muito positivo durante os próximos 7 anos.
<b>Conservação na Cave:</b>	Humidade 70% e temperatura 14°C.
<b>Como Servir:</b>	Decante 15 minutos antes, para o vinho respirar, e sirva por volta dos 16-17°C. Este vinho não foi colado, pelo que poderá apresentar ligeiro depósito natural (matéria corante e sais)
<b>Notas de Prova:</b>	Cor vermelho rubi com boa profundidade. No aroma revela notas de fruta vermelha e frescura, muito boa integração com as notas fumadas e abaunilhadas do estágio no Carvalho Francês, boa intensidade e persistência. No início de boca temos a frescura da fruta vermelha (cereja), prolongando-se com a ligação às notas de abaunilhado e fumos da tosta do Carvalho, a elegância é o mote, os taninos são finos e macios e muito bem integrados com a acidez, elevando o carácter de frescura, termina com excelente aptidão gastronómica.
<b>Enólogo:</b>	Luis Soares Duarte

#### Sociedade Agrícola da Casa d'Arrochella, Lda.

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