

Chão da Portela Colheita Tinto 2017

TINTO . RED

13,5 % vol. 750ml

ANO.YEAR . 2017

REGIÃO.REGION . Douro D.O.C.

CASTAS.GRAPE VARIETY . Touriga Nacional,Touriga Franca,Tinta Roriz

ENÓLOGO.WINEMAKER . Rui Varela

ENGARRAFAMENTO.BOTTLING . Dezembro.December 2018

PRODUÇÃO.PRODUCTION . 14.000 Garrafas.Bottles

EMBALAGEM.PACKAGING . 6 un.

PROVA . Cor avermelhada, aroma com notas de café e fruta madura. Sabor macio, profundo, persistente, equilibrado e boa acidez.

TASTING . Reddish color, aroma with notes of coffee and ripe fruit. Soft, deep, persistent and balanced flavor and good acidity.

ESTÁGIO . Estagiou 20% do vinho durante 6 meses em barrica de Carvalho Francês e 2 meses em garrafa.

STAGE . 20% of the wine staged during 6 months in French oak barrels and 2 months in bottle.

VINIFICAÇÃO . Em cubas de inox com controlo de temperatura , extração a frio, permite vinhos concentrados de grande equilíbrio, entre aromas, taninos e acidez.

WINEMAKING . In stainless steel tanks with temperature control, cold extraction, allows concentrated wines with great equilibrium, between aromas, tannins and acidity.

