

QUINTA do CÔRO
RESERVA 2010
Vinho tinto regional Tejo

Região: Ribatejo

Origem: Quinta do Côro. Ribatejo

Situada num dos melhores “terroir” do Ribatejo esta propriedade familiar de 80 ha de área total, têm implantados cerca de 20 ha de vinha em micro-clima excepcional onde as castas ,Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah, Cabernet sauvignon, Alicante Bouschet e Petit Verdot encontram condições únicas para a produção de grandes vinhos, sob restritas regras de protecção ambiental.

Castas: Syrah ,Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet

Vinificação e estágio: Vindima manual para caixa de plástico durante a 2ª semana de Setembro, com escolha em mesa vibratória antes do desengace.
Fermentação em lagar inox de pequena capacidade á
Tempertura de 24°C , com pré maceração durante 2 dias.
O estágio decorreu em barricas novas de carvalho Francês(70%) e Americano(30%) durante 10 meses. O vinho não foi estabilizado antes do engarrafamento, para não afectar o seu potencial de evolução, podendo criar ligeiro depósito natural.

Prova organoléptica: Cor granada, aromas de frutos vermelhos maduros e de bagas de bosque com toque de folha de tabaco seco.
. A boca tem bom volume com taninos firmes mas bem maturados a proporcionarem excelente equilibrio e final com boa persistência.

Sugestões gastronómicas: Acompanha bem pratos de caça grossa e outras carnes condimentadas, bem como queijos de pasta mole.

Parâmetros analíticos:

Álcool%- 14,0
A. total- 6,0 gr/l
Açúcares totais- 3,0 gr/l
pH- 3.46

Conselhos para guarda: Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar.

Enologia: António Ventura

Quinta do Coro . Ribatejo-Portugal

