



VINHO TINTO DOURO  
**CABEÇA DE GAIO**



**ORIGEM**

Vinho Tinto Douro – Colheita 2013  
Denominação de Origem Controlada - DOC



**CASTAS**

Touriga Nacional (60%)  
Touriga Franca (30%)  
Tinta Barroca (5%)  
Tinta Amarela (5%)



**VINIFICAÇÃO**

Vinificação de castas em separado. Desengace total, esmagamento, maceração pré-fermentativa a frio durante 5 dias seguido de fermentação alcoólica a 25°C durante 7 dias com remontagens diárias. "Cuvaíson" durante 3 semanas após fermentação alcoólica. Estágio em barricas de carvalho durante 8 meses. Estágio final em garrafa durante 3 meses.



**ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA**

Teor alcoólico volúmico: 13,5% vol.  
Acidez total: 4,5 g/L  
pH : 3,75  
Açúcares Redutores : <0,6 g/L



**NOTA DE PROVA**

Vinho de cor vermelho rubi, com grande intensidade corante. Aroma intenso, notas de amoras, bagas silvestres em harmonia com notas de especiarias. Na boca é estruturado, apresenta grande potência, com toque mineral e frutado, com taninos presente conferindo elegância. Servir entre 16 a 18°C.



**ENOLOGIA**

Lídia Silva



**EMBALAGEM**

Capacidade: 750ml  
Garrafa: Borgonha  
Caixa: 29,4cm x 25,3cm x 16,7cm

