



# CARQUEIJAL

## DOURO TINTO 2018

A nobreza das castas Touriga Franca, Roriz e Barroca, associada ao solo e ao micro-clima deu a este vinho personalidade e carácter único.

*The nobleness of the castes Touriga Franca, Roriz and Barroca, associated to the ground and the microclimate of the region has given this wine personality and a unique character.*

Região..... <i>Region</i>	<b>DOURO / V.Q.P.R.D.</b>
Castas..... <i>Castes / Grapes</i>	<b>50% Touriga Franca 30% Tinta Roriz 20% Tinta Barroca.</b>
Vinificação..... <i>Vinification</i>	<b>100% Desengace, meia curtimento com controlo de temperatura em cuba inox com remontagem automática</b>
Estágio..... <i>Stay</i>	<b>Em cuba inox, 4 meses em barrica de carvalho francês e 4 meses em garrafa.   In stainless steel vats, 4 months in french oak and 4 months in the bottle.</b>
Engarrafamento <i>Bottling</i>	<b>Junho 2019</b>
Produção..... <i>Production</i>	<b>8.500 Garrafas 375ml 70.000 Garrafas 750 ml</b>
Prova Organoléptica....	<b>Cor/ Color:</b> Rubi <b>Aroma:</b> Fruto limpo e vivo <b>Sabor/Flavor:</b> Elegante e final frutado <i>Elegant and with a fruity finish</i>
Análise Físico-Química: <i>Chemical Analysis:</i>	
<b>Teor Alcoólico:</b>	13,5% Vol.
<i>Alcohol</i>	
<b>Acidez Total:</b>	5,5 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
<b>Acidez Fixa:</b>	5,0 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Fixed Acidity</i>	
<b>Acidez Volátil:</b>	0,4 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<i>Volatile Acidity</i>	
<b>pH:</b>	3,63
<b>Ext.Seco Total:</b>	30,5 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Total Dry Ext.</i>	

Curva de Envelhecimento  
*Ageing curve*

É um vinho equilibrado, maduro, específico do "Terroir" do Douro, prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante cerca de 4 a 5 anos após o engarrafamento.

*It is a ripe and well-balanced wine, specific of the "Terroir" of the Douro, and a positive ageing in the bottle is predictable for a period of 4 to 5 years after bottling.*

Pratos a combinar  
*Goes along well with*  
Carnes e peixes grelhados, entre outros.

*Meat and fish courses, among others.*

**Humidade.....60/70%**  
**Humidity**

Conservação em cave  
*Wine cellar preservation*

**Temperatura.....14°C.**  
**Temperature**

Como servir (temperatura)..... 16/18°C.  
*How to serve (temperature)*



### Garrafa / Bottle

Capacidade..... <i>Capacity</i>	750ml
Peso..... <i>Weight</i>	1.250 g
EAN Code.....	5604235000085

### Caixa / Box

C...333 mm x L...229mm x A...150 mm	
Peso..... <i>Weight</i>	8,5 Kg
ITF Code.....	15604235000082

**Produtor:** Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda

**Enólogo:** Luís Soares Duarte