



QUINTA VALE DO CRUZ



Ficha Técnica

Vinho Tinto Samião

Private Collection 2013

CASTAS 60% Touriga Nacional, 40% Merlot

COLHEITA 2013

Nº GARRAFAS 12.000 (0,75l)

ESTÁGIO 9 meses

DESIGNAÇÃO DOC Bairrada

ORIGEM Quinta Vale do Cruz – Barrô

SOLO Argiloso

CLIMA Mediterrânico

VINIFICAÇÃO Vindima manual para pequenas caixas. Seleção manual dos cachos na mesa de escolha. Desengace total seguido de suave esmagamento seguindo para fermentação em lagar refrigerado e cubas de inox com temperatura controlada. Estágio em cubas de inox.

NOTAS DE PROVA Bom corpo e volume, taninos firmes mas sedosos, boa frescura e final persistente. Aroma rico, sobressaindo os frutos vermelhos maduros, flores do monte e especiarias.

TEOR ALCÓLICO 13%

ENÓLOGO Engenheiro Simeão Póvoa