



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