



## VINHA DO PUTTO 2013



### ORIGEM

**Denominação** Vinho tinto  
**Classificação** DOC Bairrada  
**Colheita** 2013 | **Lote** L19/16  
**Volume de produção** 10.000l  
**Solo** Argilo-Calcário



### CASTAS

Touriga Nacional | Tinta Roriz | Merlot



### CONTROLO ANALÍTICO

**Álcool** 13% vol.  
**Açúcar** 2 gr / dm<sup>3</sup>  
**Ac. Total** 5.8g / dm<sup>3</sup>  
**PH** 3.44



### PROCESSO

**Vinificação** Desengace total e fermentação separada em pequenos lagares de inox com temperatura controlada, seguida de segunda fermentação em inox, pequena parte em barrica usada. Estágio até 8 meses.  
**Engarrafamento** 13.250 garrafas 75cl  
**Enólogo** Raquel Carvalho/Carlos Campolargo  
**EAN:** 5600392560851



### CARACTERÍSTICAS

**Cor rubi**  
**Aroma** muito bem no aroma, apelativo na fruta, nas leves notas de chocolate e nos florais que apresenta  
**Paladar** muito bem equilibrado na boca, macio, redondo  
**Final de Prova** polido e a proporcionar uma boa prova



### GASTRONOMIA

Um bom amigo do quotidiano.

**Temperatura de Serviço** 15 - 18°C



### PRÉMIOS

Melhor compra, In Wine Enthusiast, Novembro 2016



### CONSERVAÇÃO

As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendermos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular ao longo do tempo.  
O local de armazenamento, deve garantir:  
Uma temperatura adequada e com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos. Deve permitir a disposição das garrafas deitadas.  
Ausência de oscilações, vibrações ou odores desagradáveis.  
As garrafas devem estar ao abrigo da luz mantendo a humidade relativa elevada.