



## Quinta dos Poços MG XXI 2016

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Tipo de Vinho</b>  | Tinto   |
| <b>Ano</b>            | 2016  |
| <b>Castas</b>         | Touriga Nacional, Sousão, Tinta Francisca, Donzelinho Tinto e Tinto Cão   |
| <b>Região</b>         | Douro   |
| <b>Classificação</b>  | DOC – Denominação de Origem Controlada  |
| <b>Produção</b>       | 1.550 Litros  |
| <b>Engarrafamento</b> | Agosto 2018   |
| <b>Clima</b>          | Atlântico com influência mediterrânica.   |
| <b>Solo</b>           | Xistoso   |
| <b>Enólogos</b>       | Duplo PR  |
| <b>Produtor</b>       | Sociedade Agrícola José Mesquita Guimarães, Lda.  |
| <b>Teor Alcoólico</b> | 14,5% Vol.  |
| <b>Vinificação</b>    | Feita em lagares de granito com pisa a pé ou em cubas de aço inoxidável com rigoroso controlo individual de temperatura.  |
| <b>Estágio</b>        | 18 meses em barricas novas de carvalho francês.   |
| <b>Cor</b>            | Profunda, com laivos violeta.   |
| <b>Aroma</b>          | Complexo e intenso, onde se destacam os frutos pretos maduros em conjunto com aromas balsâmicos e notas de especiarias, provenientes do seu estágio em barrica. |
| <b>Sabor</b>          | Firme e concentrado, com acidez equilibrada, possui taninos maduros bem envolvidos no seu corpo e volume.   |
| <b>Final de Boca</b>  | Longo e persistente.  |
| <b>Gastronomia</b>    | Combina na perfeição com boas carnes, caça e queijos de carácter e intensos. Abrir 1 hora antes de servir. Servir à temperatura de 17°C.                        |
| <b>Longevidade</b>    | 2040  |

