



PORTA DO FONTELO TINTO

PORTA DO FONTELO TINTO

Factores de Qualidade

Clima: Mediterrâneo
Solo: Granítico e argilo calcário
Casta: Tradicionais da região

Tecnologia Vinícola

Tipo de Plantação: 3500 a 4000 pés por hectare
Tipo de Poda: Cordão duplo, cordão simples e guyot
Tipo de Condução: Monoplano vertical ascendente
Rendimento por Hectare: 6 ton. de uvas por hectare

Tecnologia Enológica

Tipo: Tradicional da região, vinificação clássica
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28° C. durante 5 a 6 dias

Estágio

12 meses em cuba inox

Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico: 12,5% Vol.
Acidez volátil: 0,62 g/L
Extracto Seco: 25,3 g/L
Açúcares Redutores: 2,2 g/L

Aptidões

É um vinho que se apresenta pronto para consumir

Prova organoléptica

Aspecto: Límpido
Cor: Rubi
Tonalidade:
Aroma: Limpo com presença de frutos vermelhos e maduros
Sabor: Macio, equilibrado, apresenta um final longo



AS CASTAS
Tradicionais da região

Contém Sulfitos / Contains Sulphites