

VAL DO RIO

L I S B O A

QUINTA S. FRANCISCO ÓBIDOS TINTO 2015

Classificação	D.O.C. Óbidos	Colheita	2015
Tipo	Tinto	Clima	Atlântico
Castas	Castelão (60%), Aragonez (20%) e Touriga Nacional (20%).		

Vinificação As uvas, completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em inox. O mosto é fermentado com controle de temperatura a cerca de 25-27°C durante 15 dias.

Engarrafamento Após 12 meses de estágio em barricas novas de carvalho francês (60%) e carvalho americano usado (40%).



Cor	Rubi intenso
Aroma	Aromas a frutos vermelhos maduros, com notas de baunilha e ligeira tosta proveniente do seu estágio.
Prova	Na boca é um vinho de boa estrutura, encorpado e com final de prova macio e frutado.
Final de boca	Final de prova intenso e persistente.
Consumo	Imediato ou no prazo de 6 anos.
Gastronomia	Ideal para acompanhar pratos simples de carne e legumes confeccionados. A sua ligeira acidez confere-lhe uma frescura que permite também uma combinação muito agradável com pratos de peixe. Servir a 16-18°C.

Análise	Teor alcoólico	13 %	Enologia	Eng.º Miguel Móteo
	Acidez total	5,57 g/l em ácido tartárico	Vedante	Rolha de Cortiça.
	pH	3,63		
	Açúcar	< 2 g/l		

Especificações da embalagem

	0,375 l	0,750 l	1,5 l
EAN garrafa	5602507020380	5602507020281	5602507020298
ITF caixa	5602500750332	5602507050042	-

Paletização Standard

Nº Garrafas / Caixa	12	6	1
Nº Caixas / Palete	100	99	-
Nº Fiadas / Palete	4	9	-
Nº Caixas / Fiada	25	11	-

Prêmios



Berliner Wein Trophy
Ouro (2015)



IWC - Bronze



88 Pontos Best Buy



S. Francisco Int. Wine Comp EUA -
Ouro Duplo 98 pontos