

## COSTA DO POMBAL TINTO

Frutado, arredondado e harmonioso.



<b>REGIÃO</b>	DOURO
<b>CASTAS/VARIEDADES</b>	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca
<b>VITICULTURA</b>	Provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cima Corgo, estas vinhas estão plantadas em patamares com diversas exposições e altitudes
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Desengace total. Maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação alcoólica com controlo moderado da temperatura em cuba de inox e remontagens manuais diárias.
<b>ESTÁGIO</b>	No final da fermentação alcoólica o vinho estagiou por um periodo de 9 meses
<b>CONSUMO</b>	Trata-se de um vinho versátil na sua vertente gastronómica, contudo é ideal para grelhados, massas, guisados, pizzas, comida oriental, queijos leves. Dever ser servido a uma temperatura entre os 13° e os 15° C. Para ser consumido de imediato ou até aos próximos 2-3 anos.
<b>CONSERVAÇÃO</b>	O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição horizontal. Enquanto produto natural, o Vinho está sujeito a criar depósito com a idade.
<b>PRÉMIOS</b>	2011: MEDALHA DE PRATA "AWC VIENNA 2013" (OUTUBRO 2013/ÁUSTRIA)