

FICHA TÉCNICA

TECHNICAL DATA SHEET

Identificação do Vinho	FONTE DE GONÇALVINHO / Vinho Tinto
<i>Wine Identification</i>	<i>Red Wine</i>
Ano de Colheita	2010
<i>Year of Harvest</i>	
Tipo de Vinho	Tinto / Dominação de Origem Controlada - DOC – DÃO
<i>Type of Wine</i>	<i>Red / DOC-DÃO</i>
Composição Varietal	100 %Touriga-nacional
<i>Grape Stocks</i>	
Enólogo	Antonio Narciso
<i>Wine Maker</i>	
Vinificação	Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 28º.
<i>Oenological Technique</i>	<i>Total grape pulling from the stalk, prolonged skin maceration and alcoholic fermentation at 28°.</i>
Estágio	8 meses em barricas 2º uso em carvalho Americano e 3 meses em garrafa.
<i>Ageing</i>	<i>Eight months in 2º use American oak barrels and more than three months in bottle before released to the market.</i>

NOTAS DE PROVA - TASTING NOTES

Vinho com aromas de fruta vermelha, notas de cereja madura e baunilha. A madeira onde estagiou conferiu-lhe alguma baunilha, aumento de concentração, volume e final de boca. Servir de 16° a 18°C

Red berry aromas with ripped cherry notes and some vanilla. The oak where it aged gave this wine some vanilla notes, mouth volume, concentration and persistent ending. Serve at 16° to 18°C.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA - CHEMICAL ANALYSIS

Teor Alcoólico (%)	13 %
<i>Alcoholic Content (%)</i>	
Acidez Total - Tartárica (g/l)	6,3
<i>Total Acidity - Tartaric (g/l)</i>	
Acidez Volátil - Acética (g/l)	0,66
<i>Volatile Acidity - Acetic (g/l)</i>	
Açúcar Redutor (g/l)	3,7
<i>Reducer Sugar (g/l)</i>	
PH	3,72
<i>PH</i>	
Anidrido Sulfuroso Total (mg/l)	100
<i>Total Sulphurous Dioxide (mg/l)</i>	

EMBALAGEM –PACKAGING

Caixa	6 garrafas 75 cl	Medidas	324 x 240 x 164
<i>Case</i>	<i>6 bottles 75 cl</i>	<i>Measurements</i>	
Peso Bruto	8 Kg	Europaleta	1200 x 800
<i>Gross Weight</i>		<i>Europallet</i>	
N.º Cxs / Nível	13	Total Níveis	7
<i>Cases per Level</i>		<i>Total Levels</i>	
Total Caixas	91		
<i>Total Cases</i>			

