

# FICHA TÉCNICA



## QUINTA DOS CURRAIS Colheita Seleccionada Tinto 2020

Seleccionamos uvas das castas Touriga Nacional, Aragonês, Castelão e Rufete, vinificadas na nossa adega em Capinha - Fundão, situada junto à vinha, no vale da Serra da Gardunha com a Serra da Estrela, em pleno coração da Cova da Beira, fruto de solos graníticos e argilo calcários a uma altitude de cerca de 500m.

### Vinificação

Tradicional - Vinificação Clássica.

Fermentação com temperatura controlada até aos 28°C, durante 8 a 10 dias, seguida de ligeira maceração pós-fermentativa.

### Notas de Prova

Apresenta um aspecto límpido, cor rubi concentrada com nuances grená. O aroma é delicado, com notas intensas de ameixa e amora preta ligadas a tons de baunilha fina e chocolate negro. Na boca é redondo e volumoso. Revela boa consistência e maturidade de taninos, apresentando um final longo e requintado *bouquet*.

**Vinho** . Quinta dos Currais Colheita Seleccionada DOC Beira Interior tinto

**Produtor** . Quinta dos Currais Sociedade Agrícola, Lda

**Denominação** . DOC Beira Interior

**Ano** . 2020

**Enólogo** . Engº Carlos Silva

**Castas** . Touriga Nacional, Aragonês, Castelão e Rufete

**Fermentação** . Cubas de inox

**Estágio** . 6 meses em madeira de carvalho francês e americano

**Álcool** . 14,5° vol.

**Acidez Total** . 5,49 g/L

**Açúcares Totais** . 1,2 g/L

**pH** . 3,60

**Temperatura de Serviço** . Servir entre os 16 e os 18°C

