



QUINTA DO  
**CARQUEIJAL**

**DOURO TINTO 2012**

A nobreza das castas Touriga Franca, Barroca e Roriz, associada ao solo e ao micro-clima deu a este vinho personalidade e carácter único.

Este vinho de qualidade deve-se servir a 16/17°C se possível decantado em boa companhia, acompanhando carnes e peixes grelhados, entre outros.

*The nobleness of the castes Touriga Franca, Barroca and Roriz, associated to the ground and the agro-climatic complex of the region has given this wine personality and a unique character.*

*This wine of quality we recommend to serve between 16/17°C, if possible decanted it goes very well with grilled meat and fish courses, among others.*

|                  |                                      |
|------------------|--------------------------------------|
| Região.....      | <b>DOURO / V.Q.P.R.D.</b>            |
| Region           |                                      |
| Castas.....      | <b>40% Touriga Franca</b>            |
| Castes / Grapes  | <b>30% Tinta Barroca</b>             |
|                  | <b>30% Tinta Roriz</b>               |
| Vinificação..... | <b>100% Desengace, meia</b>          |
| Vinification     | <b>curtimento com controlo de</b>    |
|                  | <b>temperatura em cuba inox</b>      |
|                  | <b>com remontagem automática</b>     |
| Estágio.....     | <b>Em cuba inox, 4 meses em</b>      |
| Stay             | <b>barrica de carvalho francês e</b> |
|                  | <b>4 meses em garrafa</b>            |
| Engarrafamento   | <b>Janeiro 2015</b>                  |
| Bottling         |                                      |
| Produção.....    | <b>8.500 Garrafas 375ml</b>          |
| Production       | <b>70.000 Garrafas 750 ml</b>        |

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Prova Organoléptica.... | <b>Cor: Rubi</b>                       |
|                         | <b>Aroma: Fruto limpo e vivo</b>       |
|                         | <b>Sabor: Elegante e final frutado</b> |

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Análise Físico-Química: |   |
| Chemical Analysis:      |   |
| <b>Teor Alcoólico:</b>  | <b>13,5% Vol.</b>                       |
| <b>Alcohol</b>          |   |
| <b>Acidez Total:</b>    | <b>4,6 gr/dm<sup>3</sup> (Ac.Tart.)</b> |
| <b>Total Acidity</b>    |   |
| <b>Acidez Fixa:</b>     | <b>4,0 gr/dm<sup>3</sup></b>            |
| <b>Fixed Acidity</b>    |   |
| <b>Acidez Volátil:</b>  | <b>0,5 gr/dm<sup>3</sup> (Ac.Tart.)</b> |
| <b>Volatile Acidity</b> |   |
| <b>pH:</b>              | <b>3,69</b>                             |
| <b>Ext.Seco Total:</b>  | <b>29,4 gr/dm<sup>3</sup></b>           |
| <b>Total Dry Ext.</b>   |   |

Curva de Envelhecimento  
Ageing curve

É um vinho equilibrado, maduro, específico do "Terroir" do Douro, prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante cerca de 4 a 5 anos após o engarrafamento.

*It is a ripe and well-balanced wine, specific of the "Terroir" of the Douro, and a positive ageing in the bottle is predictable for a period of 4 to 5 years after bottling.*

Pratos a combinar  
Goes along well with  
Carnes e peixes grelhados, entre outros.

*Meat and fish courses, among others.*

Conservação em cave  
Wine cellar preservation

|                      |               |                         |              |
|----------------------|---------------|-------------------------|--------------|
| <b>Humidade.....</b> | <b>60/70%</b> | <b>Temperatura.....</b> | <b>14°C.</b> |
| <b>Humidity</b>      |               | <b>Temperature</b>      |              |

Como servir (temperatura).....16/18°C.  
How to serve (temperature)



(Imagem provisória)

**Garrafa / Bottle**

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Capacidade..... | 750ml |
| Capacity        |       |

|               |               |
|---------------|---------------|
| Peso.....     | 1.250 g       |
| Weight        |               |
| EAN Code..... | 5604235000085 |

**Caixa / Box**

|                                     |                |
|-------------------------------------|----------------|
| C...333 mm x L...229mm x A...150 mm |                |
| Peso.....                           | 8,5 Kg         |
| Weight                              |                |
| ITF Code.....                       | 15604235000082 |