

# PALATO

DO CÔA

VINHO TINTO . RED WINE 2022



## REGIÃO

DOURO DOC — Vila Nova De Foz Côa, Muxagata

## CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

## ÁLCOOL

13.5% vol.

## PRODUÇÃO

12.000 garrafas

## ACIDEZ TOTAL

4,8 gr/lit (Ac. tartárico)

## ENÓLOGO

Carloto Magalhães e Paulo Schreck

## SUGAR

< 0,9 Gr/lt

## VINIFICAÇÃO

Desengace total com esmagamento, após seleção cuidadosa das uvas. Fermentação em cubas a temperatura controlada, para preservar os aromas frutados e florais das castas. 50 % do vinho estagiou em barricas de 2º e 3º ano de carvalho francês durante 12 meses.

## PROVA

Aroma muito elegante e fresco a frutos vermelhos e muito floral, onde fruta vermelha e frescura se combinam na perfeição com notas balsâmicas da madeira. Na boca é encorpado, frutado com notas balsâmicas com taninos redondos. Tem um final longo e persistente que completam o retrato de um bom vinho.

## CONSUMO

Este vinho é ideal para acompanhar carnes vermelhas, bem como assados, assim como queijos de massa mole.

Deve ser servido entre os 15-17º C. Evoluirá, calma e progressivamente, nos próximos 7 anos.

5 Bagos Sociedade Agrícola, Lda, Guarda | +351 964 246 161 (Carloto Magalhães) | +351 963 084 063 (Paulo Schreck) | geral@palatodocoa.pt | www.palatodocoa.pt | facebook.com/PalatodoCoa | instagram.com/palato\_do\_coa