



MADRE DE ÁGUA  
GOUVEIA | PORTUGAL  
A D E G A

## Terras Madre de Água Colheita Tinto 2018

### CLASSIFICAÇÃO

DOC DÃO

### TIPO

Tinto

### CASTAS

Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz e Jaen

### TIPO DE SOLO

Granítico

### COLHEITA

2018

### PROVA

Apelativo no aroma complementando com toques florais, notas especiadas e algum vegetal compõem este elegante vinho, blend de touriga nacional e jaen. Criado a 580 metros de altitude denota a elegância e a mineralidade que fazem sobressair a sua natural frescura e estrutura. Taninos de enorme classe que enriquecem a degustação ao conferir-lhe corpo, qualidade e longevidade.

### VINIFICAÇÃO

Vinificado pelo processo tradicional com maceração prolongada em cubas inóx com temperaturas de fermentação controlada de 26°C.

### ANÁLISES

Teor de álcool: 14% v/v  
Acidez Total: 6,19 g/L em ácido tartárico  
pH: 3,38  
Açúcares residuais: 0,8g/l

### SERVIÇO

Deve ser servido à temperatura de 16 a 18° C, podendo acompanhar pratos de carnes vermelhas e peixe e queijos fortes.

### CONSERVAÇÃO

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre os 12 e 13°C e com humidade relativa perto dos 60%.

### PRODUZIDO E ENGARRAFADO POR

Madre de Água, Lda.  
6920-651 Vinhão Gouveia

### ENÓLOGO

Eng. Paulo Nunes

### RÓTULO

