

FICHA TÉCNICA



QUINTA DOS CURRAIS DOC Beira Interior Colheita Seleccionada Tinto 2021

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, Unipessoal Lda

Denominação . DOC Beira Interior

Ano . 2021

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 . 5,26 g/L

Açúcares Totais . 1,30 g/L

pH . 3,49

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

