



Quinta do Bronze Vinha do Plagão

Douro

Produtor: Lua Cheia - SAVEN

Enólogo: Francisco Baptista

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão.

Ano: 2016

Vinificação: Produzido a partir da nossa Quinta do Bronze em Vale Mendiz, situada no vale do rio Pinhão datada de 1823. Escolhemos uma parcela única a uma cota de altitude de 494 metros, vinificação clássica a uma temperatura controlada.

Solo: Solo xistoso

Clima: Clima quente e seco. Grandes amplitudes térmicas

Cor: Rubi, límpida e pronunciada

Aroma: Aroma de grande intensidade e elegância

Envelhecimento: Estágio em barrica de 18 meses e de 12 meses em garrafa

Boca: Na boca é estruturado e equilibrado, fresco e vibrante. Excelente acidez. Belas notas frutadas combinadas com a excelência da barrica.

Boca (final): Final muito longo

Pratos: Pratos intensos e tradicionais e queijos fortes

Álcool: 14.5%

Acidez: 5.10 gr/L

Açúcar Residual: <0.6 gr/L

pH: 3.74

Região: D.O.C. - Douro

Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características mesológicas e climáticas particulares, a região estende-se por área total de cerca de 250 000 ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas.

[Imprimir](#)

