



MESSIAS

FAMILY WINES & ESTATES

QUINTA DO CACHÃO TINTO



ANO 2020

PRODUTOR Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

PAÍS Portugal

REGIÃO Douro

SOLO Xistoso

ENOLOGIA João Soares

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total. Fermentação alcoólica decorreu em cubas de inox a temperatura controlada; Maceração prolongada. Estágio parcial em madeira de carvalho francês.

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 13,0% vol

ACIDEZ TOTAL 5,7 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL 0,6 g/l

NOTAS DE PROVA

Aspetto brilhante e cor rubi intensa. No nariz revela-se de carácter frutado envolvido por nuances de madeira e respetiva tosta. Os frutos pretos intensos e maduros são nota dominante e transferem-se para a prova em boca resultando num conjunto de grande estrutura e final longo e atraente.

POTENCIAL ENVELHECIMENTO Beber Agora

TEMPERATURA A SERVIR 16 - 18°C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR 100ml

ENERGIA. 73 kcal / 301 kJ
LÍPIDOS. 0g
DOS QUAIS SATURADOS. 0g
HIDRATOS DE CARBONO. 0,06g
DOS QUAIS AÇÚCARES. 0,06g
FIBRA. 0g
PROTEÍNA. 0g
SAL. 0g



WWW.CAVESMESSIAS.PT



@CAVESMESSIAS