



QUINTA DO
CARQUEIJAL

DOURO TINTO 2011

A nobreza das castas Touriga Franca, Barroca e Roriz, associada ao solo e ao micro-clima deu a este vinho personalidade e carácter único.

Este vinho de qualidade deve-se servir a 16/17°C se possível decantado em boa companhia, acompanhando carnes e peixes grelhados, entre outros..

*The nobleness of the castes Touriga Franca, Barroca and Roriz, associated to the ground and the agro-climatic complex of the region has given this wine personality and a unique character.
This wine of quality we recommend to serve between 16/17°C, if possible decanted it goes very well with grilled meat and fish courses, among others.*

Região.....	DOURO / V.Q.P.R.D.
Region	
Castas.....	40% Touriga Franca
Castes / Grapes	30% Tinta Barroca
	30% Tinta Roriz
Vinificação.....	100% Desengace, meia
Vinification	curtimenta com controlo de
	temperatura em cuba inox
	com remontagem automática
Estágio.....	Em cuba inox, e 4 meses em
Stay	barrica de carvalho francês e
	4 meses em garrafa
Engarrafamento	Fevereiro 2014
Bottling	
Produção.....	8.500 Garrafas 375ml
Production	70.000 Garrafas 750 ml

Prova Organoléptica....	Cor: Rubi Aroma: Fruto limpo e vivo Sabor: Elegante e final frutado
-------------------------	---

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico:	13,5% Vol.
Alcohol	
Acidez Total:	4,6 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
Total Acidity	
Acidez Fixa:	4,1 gr/dm ³
Fixed Acidity	
Acidez Volátil:	0,4 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
Volatile Acidity	
pH:	3,69
Ext.Seco Total:	30 gr/dm ³
Total Dry Ext.	
Anid.Sulf. Total:	90 mg/dm ³
Total Sulph.	

Curva de Envelhecimento
Ageing curve

É um vinho equilibrado, maduro, específico do "Terroir" do Douro, prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante cerca de 4 a 5 anos após o engarrafamento.

It is a ripe and well-balanced wine, specific of the "Terroir" of the Douro, and a positive ageing in the bottle is predictable for a period of 4 to 5 years after bottling.

Pratos a combinar
Goes along well with
Carnes e peixes grelhados, entre outros.

Meat and fish courses, among others.

Conservação em cave
Wine cellar preservation

Humididade.....60/70% Temperatura.....14°C.
Humidity *Temperature*

Como servir (temperatura).....16/18°C.
How to serve (temperature)



Garrafa / Bottle

Capacidade.....	750ml
Capacity	
Peso.....	1.250 g
Weight	
EAN Code.....	5604235000085
Caixa / Box	
C...333 mm x L...229mm x A...150 mm	
Peso.....	8,5 Kg
Weight	
ITF Code.....	15604235000082