



MARKA Colheita Tinto

2013 / Douro / Portugal


QUINTA DA MARKA
VINHOS & TURISMO

Ficha Técnica do Vinho

Produtor: Durham-Agrellos (Vinhos), Lda.

Categoria: Vinho D.O.C.

Tipo: Tinto

País: Portugal

Região: Douro / Cima Corgo

Enólogo: Carlos Agrellos

Qtd. Produzida: 12 000

Castas

Touriga Franca 55%

Tinta Roriz 40%

Tinta Barroca 5%

Análises

Álcool: 13,5%

Acidez: 5,3 g/l

pH: 3,67

Açúcares: 0,6 g/l

Notas de Vinificação

O ano vitícola de 2013 caracterizou-se pela elevada quantidade de precipitação no período de Inverno. Caracterizou-se por um aumento dos valores da precipitação e uma ligeira diminuição da temperatura média. Na nossa região o ano foi moderado. Assim, a maturação deu-se de forma regular o que obrigou uma vindima no dia 15 de Setembro. As uvas foram colhidas à mão e integralmente desengaçadas. Posteriormente foram fermentadas em cubas inox tronco-cónicas a uma temperatura controlada entre os 24 e 26°C. Foi efectuada uma maceração pós fermentativa de 3 dias e a FML desenrolou-se em cubas inox.

Notas de Estágio

Os vinhos resultantes foram mantidos separadamente por casta até ao final do estágio. O lote final só é estabilizado após um período de estágio de 10 meses em barricas de segundo ano. Apenas 30% do lote estagia em madeira. O MARKA 2013 deve ser conservado na posição horizontal a uma temperatura inferior a 18°C

Notas de Prova

Apresenta um aroma muito característico das castas que o compõe, dominado por notas a frutos vermelhos. Apresenta um leve toque floral com uma madeira bem integrada. Os seus taninos suaves e acidez equilibrada proporcionam um bom final de boca. Irá melhorar em garrafa durante os próximos 5 anos.



Logística

Garrafas por caixa: 6 • Peso por garrafa: 1,23 kg • Capacidade: 75 CL • Caixas por palete: 100 • Filas por palete: 4
Caixas por linha: 25 • Peso por caixa: 7,63 kg • Tipo de palete: Euro • Dimensões da palete: 1 x 0,8 m • Peso por palete: 780 kg
Código de barras garrafa: 5600370410260 • Código de barras caixa: 15600370410267 •