

Quinta do Rocio 2006



Ficha Técnica

Geral

Data de Colheita

2006

País

Portugal

Terroir

Quinta do Rocio Para saber mais sobre a Quinta do Rocio siga o link:

Região

Lisboa

Castas

- Touriga Nacional
- Shiraz
- Merlot
- Grenache

Enologo

José Neiva Correia e Lisete Lucas

Notas de prova

Um grande vinho, exclusivo, para ocasiões especiais.

Como servir

Excelente por si só, e como acompanhante de carnes vermelhas e carne de caça.

Método de fermentação

Método clássico de fermentação. Fermentação a 28°C. Durante todo o processo fermentativo são feitas 2 remontagens diárias utilizando em cada uma delas metade do volume contido na cuba. Após a fermentação alcoólica é mergulhada a manta durante 30 dias, durante os quais se procede à extracção dos taninos suaves, à fermentação maloláctica e estabilização natural do vinho.

Estágio

Estágio de 9 meses em barricas de 225Lt de Carvalho Francês de Allier grão fino da Seguin Moreau. Estágio de 12 meses em garrafa após o engarrafamento.

Cor

Tinto

