

# Alta Corte 2006



## Ficha Técnica

---

Geral

### Data de Colheita

2006

### País

Portugal

### Terroir

Quinta de Porto Franco

### Região

Lisboa

### Castas

- Tinta Roriz
- Caladoc

### Enologo

José Neiva Correia

### Notas de prova

De cor granada, contém aromas aliciantes, um bom corpo e um paladar intenso, avuludado e persistente. De entre os muitos e variados sabores encontramos figos, cerejas e damasco, envolvidos discretamente por baunilha, proveniente da madeira de carvalho onde estagiou.

### Como servir

Excelente sozinho ou com qualquer prato bem condimentado.

### Método de fermentação

Método clássico de fermentação com desengace e contacto pelicular pré fermentativo seguido de aplicação de leveduras secas activas. Fermentação a 30°C nos primeiros 2/3, e baixando para 20°C durante o último 1/3. Durante todo o processo fermentativo são feitas 2 remontagens diárias utilizando em cada uma delas metade do volume contido na cuba.

### Estágio

Estágio de 3 meses em barricas novas de carvalho americano, francês e português. Mínimo de 3 meses em garrafa após engarrafamento.

### Cor

Tinto

