



## Símbolo 2010 tinto

DOC DOURO

*Produzido com as melhores uvas provenientes das duas propriedades da empresa no Douro Superior e Ervedosa do Douro, e vinificado na Quinta das Quartas (Régua), este vinho procura materializar a filosofia subjacente ao seu nome: ser um símbolo da sua origem.*



Cellar Selection



WWW.POCAS.PT

### FICHA TÉCNICA

QUALIDADE	DOC Douro
ORIGEM	Portugal - Região Demarcada do Douro
SUB-REGIÃO	Ervedosa do Douro (Cima Corgo); Numão (DouroSuperior)
CASTAS	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca
IDADE DAS VINHAS	40-60 Anos
TIPO DE SOLO	Xisto
VINDIMA	Manual, com transporte em caixas de 30 kg
VINIFICAÇÃO	Fermentação a temperatura controlada com remontagem e maceração prolongada.
ENVELHECIMENTO	Em barricas de carvalho francês "Allier" e de carvalho americano com 300 Litros de capacidade, durante 18 meses, seguido de estágio em cubas de aço inox até á data de engarrafamento.
ENGARRAFAMENTO	2013
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão / Luís Rodrigues

### NOTAS DE PROVA

COR	Retinto.
AROMA	Intenso a cerejas, chocolate e um toque de tabaco.
PALADAR	Rico, complexo e equilibrado, com taninos maduros e um final de boca prolongado.

### ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	13,64 % VOL.
AÇÚCAR RESIDUAL	2,80 g/L
ACIDEZ TOTAL	5,20g/L em Ácido Tartárico
pH	3,78

### SUGESTÕES DE CONSUMO

Acompanha bem todos os tipos de carne e caça, bem como uma grande variedade de queijos. Temperatura ideal de serviço: 18°C. Decantar uma hora antes de servir.