



OS CORVOS 2013



ORIGEM

Denominação Vinho Tinto
Classificação DOC Bairrada
Colheita 2013 | **Lote** L05/17
Volume de produção 5000 l
Solo Argilo-Calcário



CASTAS

Tinta Roriz | Syrah | Merlot



CONTROLO ANALÍTICO

Álcool 13% vol.
Açúcar 2.1 gr / dm³
Ac. Total 5.4g / dm³
PH 3.38



PROCESSO

Vinificação Fermentação separada em pequenos lagares de inox, com controlo da temperatura. Segunda fermentação conjunta em barricas usadas e balseiros de carvalho francês, durante 16 meses.
Engarrafamento 6550 garrafas 75cl
Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo
EAN 5600392561223



CARACTERÍSTICAS

Cor rubi intenso
Aroma Boa fruta madura, amoras silvestres, leves notas florais.
Paladar Redondo e sumarento, bem estruturado, com taninos presentes mas polidos
Final de Prova um vinho sério, bem feito, muito apetecível.



GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar com estufados e carnes vermelhas como vaca e cordeiro.



Temperatura de Serviço 15 – 18°C



CONSERVAÇÃO

As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendermos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular ao longo do tempo.
O local de armazenamento, deve garantir:
Uma temperatura adequada e com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos. Deve permitir a disposição das garrafas deitadas.
Ausência de oscilações, vibrações ou odores desagradáveis.
As garrafas devem estar ao abrigo da luz mantendo a humidade relativa elevada.