



## FICHA TÉCNICA COLHEITA TINTO CASAL CATARINO

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION

**Origem:** Colheita Tinto DOC Douro/ Região Demarcada do Douro /Sub-região do Cima-Corgo Cabêda, Alijó, Portugal  
**Origin:** Harvest Red Wine DOC Douro/ Douro Wine Region/ Sub-region of Cima-Corgo

**Ano Colheita:** 2018  
**Year Harvest:** 2018

**Solo:**Xistoso  
**Soil:** Shale

**Altitude:** 500m  
**Altitude:** 500m

### PROVA / TASTE

**Cor:** Vermelho rubi  
**Colour:** Ruby Red

**Paladar:** Boa concentração, onde sobressai a sua frescura e elegância.  
**Palate:** Good concentration, where its freshness and elegance stand out.

**Aroma:** Intenso e vivo, dominado pelos frutos vermelhos.  
**Aroma:** Intense and lively, dominated by red fruits.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS / ANALYTICAL PARAMETERS

**ÁLCOOL** 14% Vol.  
**ALCOHOL** 14% Vol.

**AÇÚCAR** 0.6g/dm<sup>3</sup>  
**SUGAR** 0.6g/dm<sup>3</sup>

**AC. TOTAL** 5.3g/dm<sup>3</sup>  
**TOTAL ACIDITY** 5.3g/dm<sup>3</sup>

**pH**  
**3.63**

### ESTÁGIO / INTERNSHIP

Em depósito de inox.  
In stainless steel tank.

### CASTAS / VARIETIES

TOURIGA NACIONAL 50% - TOURIGA FRANCA 25% - SOUSÃO 25%

### HARMONIZAÇÃO / HARMONIZATION

Magnífica escolha para acompanhar refeições de carnes vermelhas e de caça, queijos fortes.  
Magnificent choice to accompany red meat and game meals, strong cheeses.

**Consumo:** Beber  
**Consumption:** Drink

**Posição:** Lateral  
**Position:** Side

**Temperatura:** 10°C / 12°C  
**Temperature:** 10°C / 12°C

**Enologia:** Hélder Morais