

Chão da Portela Colheita Tinto

TINTO

13,5% vol , 0,75 L

Ano	2017
Região	Douro DOC
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão
Enólogo	Rui Varela
Vinificação	Mosto fermenta cerca de 1 semana em cuba de inox a 24°, com remontagens programadas
Estágio	12 meses em cuba de inox e 6 meses em garrafa
Engarrafamento	Dezembro 2018
Embalagem	6 garrafas
Produção	30.000 garrafas
Notas de prova	Vinho muito macio, com taninos bem presentes. Boa estrutura, cor muito escura com notas de frutos vermelhos bem maduros. Sabor profundo e prolongado.
Harmonização	Carnes e assados, queijos suaves. Feijoada.

RED

13,5% vol , 0,75 L

Vintage	2017
Region	Portugal, Douro DOC
Grape varieties	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão
Winemaker	Rui Varela
Winemaking	The must is fermented in stainless steel vats for about 1 week, at a temperature of 24° C, followed by scheduled overruns
Ageing	12 months in stainless steel vats + 6 months in bottle
Bottling	December 2018
Pack information	6 bottles
Production	30.000 bottles
Tasting notes	Very smooth with very good tannins. Good structure, very dark colour with notes of ripe red berries. Rounded and persistent flavour
Pairing	Meat, roasts, soft cheeses, all type of “feijoadas” (a kind of stew of beans)

