



QUINTA DO SILVAL

*family estates*

# Dorna Velha

## Colheita Tinto 2013



**Vinhas:** Instalada em patamares com um sistema de condução em cordão bilateral, solo xistoso com alguma pedregosidade, ph ácido, localizada no vale do rio Pinhão a uma altitude entre os 250 e 350mts. A vinha tem uma idade média de 25 anos e categorizada com a letra A.

**Castas:** Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

**Vinificação:** Seleção de uvas à entrada da adega, desengace total seguido de ligeiro esmagamento. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.

### Notas de Prova:

**Cor:** Cor rubi intenso.

**Aroma:** Possui um aroma rico em frutos vermelhos, como cereja e morango;

**Paladar:** Na boca apresenta-se harmonioso, muito rico em notas de frutos silvestres. Vinho muito equilibrado, com taninos redondos e final longo e persistente.

**Sugestão de consumo:** Aconselha-se o consumo a uma temperatura entre 15º a 17ºC. Sugere-se como acompanhamento para pratos de carnes vermelhas, bacalhau e queijos.