



Quinta do Buçheiro®
SOCIEDADE AGRÍCOLA E COMERCIAL, LDA

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO
Vinho do Porto – Vintage 2005

DC-7.2.3.98-COM
E01-R00\09-01-09



QUINTA DO BUCHEIRO
Vintage 2005



Marca	Quinta do Buçheiro Vintage 2005
Zona de Produção	Região Demarcada do Douro
Castas	Touriga Nacional; Tinta Barroca; Tinta Roriz; Touriga Franca.
Tecnologia de vinificação	Uvas proveniente dos vinhedos da Quinta do Buçheiro, devidamente seleccionadas. Com vinificação em lagar, durante um período de 4 dias. Estagio em cuba de inox, climatizada
Características físico-químicas	Álcool – 20% vol. Grau Baumé - 3,0 Categoria – Doce
Conservação/Envelhecimento	Em cuba inertizada e engarrafamento em Maio de 2007. com um total de produção de 6800 garrafas.
Características organolépticas	
Aspecto:	Límpido, de cor muito intensa, tons de vermelho ruby com reflexos violáceos.
Odor:	Vinoso, personalizado, bom, intenso, frutado e de muito bom corpo e persistência
Gosto:	Possui um bom ataque, frutado, taninoso, mas equilibrado com boa evolução e fim de boca. Redondo com corpo e persistência aromática, em tudo confirma a primeira impressão agradável demonstrada aquando da análise do odor.
Conclusão:	Todos os atributos encontrados: vinosidade, corpo, personalidade persistência aromática, gustativa e redonda só podem ser conseguidos se utilizadas as melhores castas Roriz, Touriga e Barroca, cultivadas em terrenos de classificação A, com esmerada e cuidadosa vinificação, além de uma perfeita maturação.
Obs:	