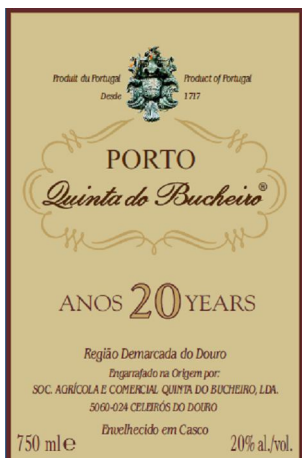




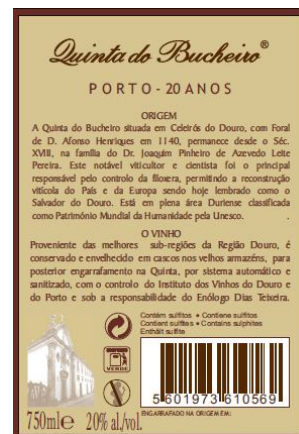
*Quinta do Buçheiro*  
SOCIEDADE AGRÍCOLA E COMERCIAL, LDA

**FICHA TÉCNICA DO PRODUTO**  
**Vinho do Porto - 20 Anos**

DC-7.2.3.20-COM  
E01-R03(09/02/09)



**QUINTA DO BUCHEIRO**  
**20 ANOS**



<b>Marca</b>	<b>Quinta do Buçheiro 20 Anos</b>
<b>Zona de Produção</b>	Região Demarcada do Douro
<b>Castas</b>	Touriga Nacional; Tinta Barroca; Tinto Cão; Tinta Roriz.
<b>Tecnologia de vinificação</b>	Uvas desengaçadas com fermentação em cubas de inox de pequenas dimensões com controlo de temperatura. Durante o processo de fermentação são efectuadas várias remontagens durante vários dias. O processo de fermentação é interrompido através da adição de aguardente vínica dependendo da doçura pretendida no vinho.
<b>Características físico-químicas</b>	<b>Álcool</b> – 20% vol. <b>Grau Baumé</b> - 3,6 <b>Categoria</b> – Doce
<b>Conservação/Envelhecimento</b>	Em pipas no mínimo durante 20 anos.
<b>Características organolépticas</b>	
<b>Aspecto:</b>	límpido, brilhante com cor característica do envelhecimento.
<b>Odor:</b>	bom, limpo, intenso, agradável a “boisé”.
<b>Gosto:</b>	bom ataque e de boa evolução com um bom fim de boca. Equilíbrio perfeito entre o corpo e a “softness”. Vinho com personalidade.
<b>Conclusão:</b>	Vinho encorpado, com aroma e bouquet persistente, ligeiro toque a frutos secos. Realçando-se a sua permanência em casco. Vinho equilibrado na relação madeira castas que lhe deram origem.
<b>Obs:</b>	Vinho medalhado com Ouro.