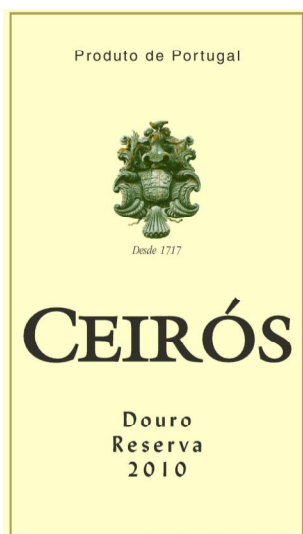




Quinta do Bucleiro®  
SOCIEDADE AGRÍCOLA E COMERCIAL, LDA

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO  
Vinho V.Q.P.R.D. – Ceirós Tinto  
Reserva 2010

DC-7.2.3.108-COM  
E01-R00/04/04/14



**Ceirós Tinto  
Reserva 2010**

<b>Marca</b>	<b>Ceirós Tinto Reserva 2010</b>
<b>Zona de Produção</b>	Região Demarcada do Douro
<b>Sub-Região:</b>	Cima-Corgo (Sabrosa), zona classificada como Património Mundial, pela UNESCO
<b>Castas</b>	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca.
<b>Tecnologia de vinificação</b>	Utilização de uvas somente em bom estado sanitário, esmagamento com pisa tradicional em lagares, com capacidade de 10000l. rigoroso controlo organolético e físico-químico. A encuba é efetuada após a fermentação ter sido completa e nunca antes de 12 dias.
<b>Características físico-químicas</b>	<b>Álcool</b> – 13% vol. <b>Açúcares</b> – 0g/l (residual)
<b>Conservação/ Estágio</b>	Em Cubas de Inox Climatizadas, com um curto período de passagem em barricas de 250 litros de carvalho francês. Ao que se seguiu o engarramento nas instalações da Quinta.
<b>Características organolépticas</b>	
<b>Aspecto:</b>	Límpido, brilhante de cor rubi intensa,
<b>Odor:</b>	Aroma a frutos vermelhos, em equilíbrio com as notas de madeira. Vinho cheio de personalidade.
<b>Gosto:</b>	Vinho equilibrado, mas onde se nota a persistência dos taninos em equilíbrio com o volume de boca.
<b>Conclusão:</b>	Vinho com personalidade que acompanha bem pratos de carne e queijo.
<b>Obs:</b>	