



NAME / NOME

Casa de Vinhago - Family Selection - Tinto / Red Wine - DOC - 2016



HARVEST / COLHEITA

2016 manual harvest during the second week of October. Grapes carried in ventilated 20kg cases.

Vindima manual durante a segunda semana de Outubro de 2016. Uvas transportadas em caixas ventiladas de 20kg.



REGION / REGIÃO

Távora – Varosa • DOC – Portugal



GRAPE VARIETIES / VARIEDADES (CASTAS)

Tinta Roriz (40%); Touriga Franca (35%); Tinta Barroca, Touriga Nacional, Vinhas Velhas/Old Vines (25%)



WINE MAKING / ENOLOGIA

Maceration done in traditional tanks, stomped by barefoot during the first fermentation. Temperature controlled between 25-28°C.

Maceração em lagar sendo a extração feita por tradicional pisa a pé. Temperatura controlada de 25-28°C.



TASTING NOTES / NOTAS DE PROVA

“Rubi. Nariz sedutor, aromas frescos e elegantes de frutos vermelhos como amora, framboesa, groselha, conjunto limpo e assertivo. Bom corpo, frutado e acidez, compensa alguma doçura na boca, taninos bem suaves, termina com ligeira adstringência. Muito fino e guloso, que apetece continuar a beber.” *Revista de Vinhos, Março 2020*



AWARDS / PRÉMIOS



Revista de Vinhos, Março 2020 – 16.5





ANALYTICAL DATA / PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico / Alcohol content	% Vol.	14,5
Massa volúmica a 20 °C - Density (20 °C)	g/cm3	0,9903
Acidez Total / Total Acidity	g/dm3	5,4
Acidez Fixa / Fixed Acidity	g/dm3	4,3
Acidez volátil / Volatile Acidity	g/dm3	0,55
pH / pH	---	3,62
Extrato Não Redutor / Non-reducing matter	g/dm3	25,9
Extrato Seco Total / Total Dry Matter	g/dm3	27,4
Açúcares Totais / Total Sugars	g/dm3	<1,5 (LQ)
Dióxido de Enxofre Livre / Free Sulfur Dioxide	mg/dm3	<9 (LQ)
Dióxido de Enxofre Total / Total Sulfur Dioxide	mg/dm3	50



PACKAGING / EMBALAMENTO

Cases of 6 bottles (0,75 cl)
Case dimensions (cm): 16.5 H 24 W 32.5L
Case with 1 Magnum bottle (1,5 l) – Carton Box