

# Quinta do Rocio 2007



## Ficha Técnica

---

Geral

Data de Colheita

2007

País

Portugal

Terroir

Quinta do Rocio

Região

Lisboa

Castas

- Touriga Nacional
- Shiraz
- Merlot
- Grenache

Enologo

Jose Neiva Correia

Notas de prova

Um grande vinho, exclusivo, para ocasiões especiais.

Método de fermentação

Método clássico de fermentação. Fermentação a 28°C. Durante todo o processo fermentativo são feitas 2 remontagens diárias utilizando em cada uma delas metade do volume contido na cuba. Após a fermentação alcoólica é mergulhada a manta durante 30 dias, durante os quais se procede à extracção dos taninos suaves, à fermentação maloláctica e estabilização natural do vinho.

Estágio

Estágio de 12 meses em barricas de 225Lt de Carvalho Francês de Allier grão fino da Seguin Moreau. Mínimo de 12 meses em garrafa após engarrafamento.

Cor

Tinto

