



# INCANTUM TINTO 2019

**Região:** Douro

**Designação de Origem:** DOC Douro

**País de Origem:** Portugal

**Ano:** 2019

**Cor:** Tinto

**Castas:** Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca

**Enólogo:** Jorge Alves e Fernando Costa

**Vinificação:** Após uma seleção e vindima manual cuidada, as uvas são submetidas a esmagamento e desengace total. Segue-se um período de 24 horas de Maceração pré-fermentativa a 30°C para maximizar a atuação das enzimas da uva responsáveis pela extração de cor e aromas. São utilizadas leveduras selecionadas para indução da fermentação alcoólica que decorre entre os 22°C e os 24°C durante um mínimo de 10 dias. Fermentação maloláctica induzida com controlo de temperatura.

**Estágio:** Cuba inox de pequeno volume

**Análise Físico-química:**

**Teor Alcoólico** – 13 % vol.

**Acidez Total** – 4,4 g/dm3 (ácido tartárico)

**Acidez Volátil deduzida SO<sub>2</sub>** – 0,4 g/dm3 (ácido acético)

**pH** – 3,8

**Açúcares Totais (Glu.+ Frut.)** – ≤ 0,6 g/dm3

**Característica Organoléticas:**

**Cor:** Rubi

**Aroma:** Boa intensidade aromática, fruta madura e notas florais

**Sabor:** Boa estrutura e corpo, taninos muito suaves, final envolvente.

**Serviço:** Servir a uma temperatura entre 16°C e 18°C

**Conservação:** Garrafa deitada, temperatura ambiente de pequena amplitude térmica (14 a 18 °C), humidade de 60% e ao abrigo da luz.



**Carregosa Vinhos Lda.**

Balsa do Douro 5120-141 Desejosa I Tabuaço I PT

T.(00351) 254090879

NIPC 513348719

[info@carregosavinhos.pt](mailto:info@carregosavinhos.pt)

[www.carregosavinhos.pt](http://www.carregosavinhos.pt)