



www.acmf.pt



CLASTRU'S tinto 2015

PRODUTOR: Adega Cooperativa de Mesão Frio, CRL

PRODUTO: Tinto - D.O.C. DOURO

MARCA: CLASTRU'S 2015

CASTAS: Tinta Roriz (40%), Touriga Franca (30%),
Tinta Barroca (20%) Touriga Nacional (10%)

TÉC. VINIFICAÇÃO: controlo de maturação na vinha;
esmagamento com desengace parcial; fermentação
em cubas auto vinificadoras com temperatura
controlada (cerca de 26° C).

ESTÁGIO: 9 meses em cascos de carvalho Francês e
Americano usados, terminando com 6 meses em
garrafa.

ÁLCOOL: 13,70 %vol.

AÇUCAR RESIDUAL: 0,50 g / L

pH: 3,81

ACIDEZ TOTAL: 4,8 g / L

ADITIVOS UTILIZADOS: Dióxido de Enxofre e Ácido
tartárico

PROVA: Vinho de cor ruby e brilhante. Aroma, intenso
a frutos vermelhos, madeira quanto baste com suaves
notas tostadas.
Bom volume de boca, taninos equilibrados e final de
boca persistente.

Fundo de Vila – Vila Jusã 5040-909

Mesão Frio

Tel. 254 891 463 . Fax 254 891 267

Email : acmf.vinhos@gmail.com