



CASTAS

50% Touriga Francesa, 30% Touriga Nacional e 20% Tinta Roriz



SOLOS

Xistosos



DENOMINAÇÃO

DOC - Douro | Sub-região Cima Corgo
Ervedosa do Douro | São João da Pesqueira



VINIFICAÇÃO

Colheita manual em 10 e 11 de outubro de 2019, realizada em caixas de até 20 kg, seleção manual em tapete. Após desengace, segue direto para o lagar, com temperatura controlada para maceração com pisa à pé pré-fermentativa igualmente com temperatura controlada. 100% do vinho passa por fermentação maloláctica



LANÇAMENTO

Novembro de 2021



PRODUÇÃO

6400 garrafas de 0,75L



ÁLCOOL 13,5 % Vol.

ACIDEZ TOTAL 4,8% gr/L

PH 3,65



NOTAS DE PROVA

Qalt Unoaked é um tinto forte e alegre. Um vinho eléctrico, com a força e elegância da Touriga Francesa, a cor, persistência e o cheiro a Primavera da Touriga Nacional, finalizando este blend duriense com a tipicidade da Tinta Roriz. De cor rubi intensa, invade a boca com cor, explosões de intensas frutas vermelhas, com um perfeito equilíbrio entre a acidez e taninos durienses que lhe garantem toda a elegância da fruta viva na boca. Beba e seja levado para os socalcos do Douro onde é possível sentir toda a intensidade do cheiro que esta região maravilhosa tem na primavera. Qalt Unoaked é a simplicidade das uvas numa garrafa de vinho. Desfrute!



CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 12°C para ser servido a 16°C e ser bebido a 18°C.



GASTRONOMIA

Vinho versátil, que acompanha bem todo o tipo de pratos de carnes vermelhas, condimentadas e carnes brancas, queijos, enchidos e até mesmo bacalhau assado e peixe no forno.



ENÓLOGO

Francisco Montenegro



PRODUTOR

Fernanda Zuccaro