

# FILOCO TINTO

## País - Country

Portugal

## Região - Region

Cima-Corgo - DOURO

## Castas - Grape Varieties

Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional

## Terroir

Solo Xistoso, a 550 metros de altitude, com invernos frios, pouco chuvosos e verões quentes e secos

*Schistous soil, at 550 meters altitude, with cold and little rainy winters, hot and dry summers*

## Colheita - Harvest

100% manual, durante a 2ª semana de Setembro

*100 % Manual – During 2nd week of September*

## Vinificação – Vinification

Em Adega própria. Desengace total e esmagamento; fermentação controlada a 22°C com remontagens suaves e delestage 1 vez ao dia. Prensagem ligeira em prensa pneumática. Estágio e acabamento dos vinhos em cubas de inox.

*In own cellar. Total destemming and crushing; Controlled fermentation at 22°C with Soft reassembling and delestage 1 time a day. Pressing lightly on pneumatic press. Aging and finishing of the wines in stainless steel vats.*

## Produção – Production

30000 Garrafas/ bottles (750 ml)

## Aromas e Prova – Aroma and tasting

Compota com notas balsâmicas, encorpado e subtil  
*Jam with balsamic notes, full body and subtle*

## Alcohol (%V/V)

13 % vol

## Acidez Total – Total Acidity

5.2 g/dm<sup>3</sup> Tartaric Acid

## Acidez Volátil – Volatile Acidity

0.5 g/dm<sup>3</sup>

## Açúcar Residual – Residual sugar

0.6 g/dm<sup>3</sup>

## pH:

3.58

## Enólogo – Winemaker

Marta Macedo – Jorge Alves

## Viticultura – Viticulture

Quinta do Filoco - Sociedade Vitícola Foz do Távora, Lda

## Produtor/Engarrafador – Producer/ Bottler

Quinta do Filoco - Sociedade Vitícola Foz do Távora, Lda

