



# ARCOSSÓ PADRÃO DOS POVOS



## País, Região e Sub-região

Portugal/ Trás-os-Montes / Ribera de Oira.



## Vinhedo

Vinha de média altitude (375 metros) exposta ao Sul, com 20% de solo em declive e de origem granítica.



## Uva

40% Tinta Amarela, 40% Tinta Roriz e 20% Touriga Nacional.



## Safra

2013



## Teor Alcoólico

13,5%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Estágio de 30 meses em cubas de aço inox. Estágio de cave por mais 6 meses.



## Notas de Degustação

Cor rubi. No nariz tem aromas de frutas vermelhas e notas herbáceas. Na boca apresenta médio corpo com bom frescor e taninos macios. Temperatura de serviço entre 16°C e 18°C.



## Harmonização

Carnes vermelhas, carnes assadas e carnes grelhadas



## Sobre a Vinícola

Resultado da harmonia perfeita entre a natureza e o homem, nos 12 hectares da quinta produz-se, desde 2005, um vinho de excelência. De produção inteiramente artesanal, complementada por uma enologia de baixa intervenção e elevada vigilância, todos os vinhos tintos são transformados com pisa a pé, ao passo que os brancos e o rosé, resultam de uma colheita realizada antes do nascer do Sol. A constante procura da perfeição na elaboração dos vinhos faz o amante do vinho descobrir em cada garrafa aromas complexos, únicos, rematados por densos e prolongados final de boca. A quinta pratica uma enologia minimalista, assente de forte atenção que procura exprimir todo o potencial das uvas. A seleção e o momento de recolha faz-se de acordo com o ponto ótimo de maturação, casta a casta, por identificação de microzonas homogêneas em cada uma delas. A colheita é realizada manualmente e a sua seleção é submetida a um segundo processo de triagem.

