



CASTELINHO



Castelinho Douro Reserva 2004

Ficha do Vinho Fiche du Vin / Technical File

Castas

Cépages / Vine Varieties:

Touriga Nacional, Tinta Roriz,
TintaBarroca, Touriga Franca

Sub-Região

Sub-Region / Sub Region:

Cima Corgo

Area de Produção

Zone de Production

Production Area:

S. João da Pesqueira

Alcool: 13,5% vol.

Ph: 3,68

Acidez Total

Acidité Totale / Total Acidity: 5,47
g/dm³

Ficha Logística

Fiche Logistique / Logistic Data

Garrafa / Bouteille / Bottle :	750 ml
Diâmetro / Diamètre / Width	74 (mm)
Altura / Hauteur / Height	325 (mm)
EAN Code	5603196002534
Caixa / Caisse / Case :	6 un.
Comp. / Longueur / Length	230 (mm)
Largura / Largeur / Width	155 (mm)
Altura / Hauteur / Height	324 (mm)
Peso Bruto Poids brut / Gross weight	7,854 (gr)
Paleta / Palette	100 un. (20x5)
C x L x A / Lo x La x H L x W x H (mm)	1200x800x1760
Peso / Poids / Weight	Aprox. 810Kg

De cor forte, este vinho mostra um aroma intenso onde dominam a fruta madura e a compota de frutos vermelhos em harmonia com nuances de baunilha. Na boca revela uma estrutura com taninos firmes mas elegantes, antecipando um final longo e persistente. Passou por uma longa maceração a temperatura controlada e estagiou em barricas de carvalho americano.

F Avec une couleur fermée, ce vin montre un arôme intense où prédominent les fruits mûrs et la confiture aux fruits rouges en harmonie avec des nuances de vanille. En bouche révèle des tanins fermes, mais élégants avec un final long et persistant. Ce vin a été soumis à une longue et tranquille macération a température contrôlée et a vieilli en fut de chêne américain .

GB Deep red colour. Intense ripe and jammy flavours with hints of vanilla. Rich and concentrated on the palate with fresh elegant tannins, anticipating a long and persistent finishing. During the fermentation it has gone through a long softening maceration at controlled temperature and it has aged in american oak casks, until the bottling.

Curriculum Vinæ

Vinhos de Portugal 2007 - João Paulo Martins

15 Pontos (0 a 20) , pág. 90

“Prova de 2006. Um pouco mais complexo do que o Colh. Seleccionado, está com aromas mais sombrios e fechados, com as notas de barrica também a mostrarem-se mais. Nesse aspecto está mais atraente. Boa prova na boca, os taninos são ligeiros mas estão cá a marcar presença, o vinho pode ser bebido em novo, sem problemas, desde que com um prato de algum tempero (...)”



CASTELINHO VINHOS, S.A. • APARTADO 140 • QUINTA DE SÃO DOMINGOS
5054-909 PESO DA RÉGUA - PORTUGAL • TELF.: +351 254 320 100 - FAX: + 351 254 320 109
e-mail: castelinho@castelinho-vinhos.pt