



# EPORDOURO

A essência que nos une



## QUINTA DO PETO - GRANDE RESERVA

### ORIGEM / SOURCE

A Quinta do Peto fica localizada na pequena aldeia de Sanradela, sub-região de cima corgo, a uma altitude de 500 metros. Neste terroir produzimos vinhos frescos, complexos, muito gastronómicos e com grande potencial de envelhecimento.

*Quinta do Peto is located in the small village of Sanradela, sub-region of Cima Corgo, at an altitude of 500 meters. In this terroir we produce fresh, complex, very gastronomic wines and with great potential of aging.*

**DENOMINAÇÃO** Vinho Grande Reserva Tinto DOC Douro / Grande Reserva Red Wine DOC Douro  
**CONTROLLED DENOMINATION OF ORIGIN** Região Demarcada do Douro / Douro Wine Region  
Sub-região do Cima-Corgo / Sub-region of Cima-Corgo

**ANO COLHEITA** 2015  
**YEAR HARVEST**  
**ÁREA DE VINHA** Total de 50 ha  
**VINEYARD AREA** **VINHA DE ALTITUDE** <450m  
**ALTITUDE VINEYARD**  
**SOLO** Xistoso / Shale  
**GROUND**

### PARÂMETROS ANALÍTICOS / ANALYTICAL PARAMETERS

**ÁLCOOL** / ALCOHOL 14% Vol.  
**AC. TOTAL** / TOTAL ACIDITY 4.7g/dm<sup>3</sup>  
**AÇUCAR** / SUGAR 0.6g/dm<sup>3</sup>  
**pH** 3.67

### CASTAS / VARIETIES

**TOURIGA NACIONAL** 40% **TINTO CÃO** 20%  
**TINTA RORIZ** 30% **TINTA AMARELA** 10%

### EMBALAGEM / PACKING

**CAPACIDADE** / CAPACITY 75cl.  
**GARRAFA** / BOTTLE Borgonha LaDucasse **Code bar:** 5605524000434  
**CAIXA DE MADEIRA** 3x0.75cl **Code bar:** 5605524000441  
**WOODEN BOX**  
**CAIXA DE CARTÃO** 1x0.75CL **Code bar:** 5605524000434  
**CARDBOARD BOX**

### PROVA / PROOF

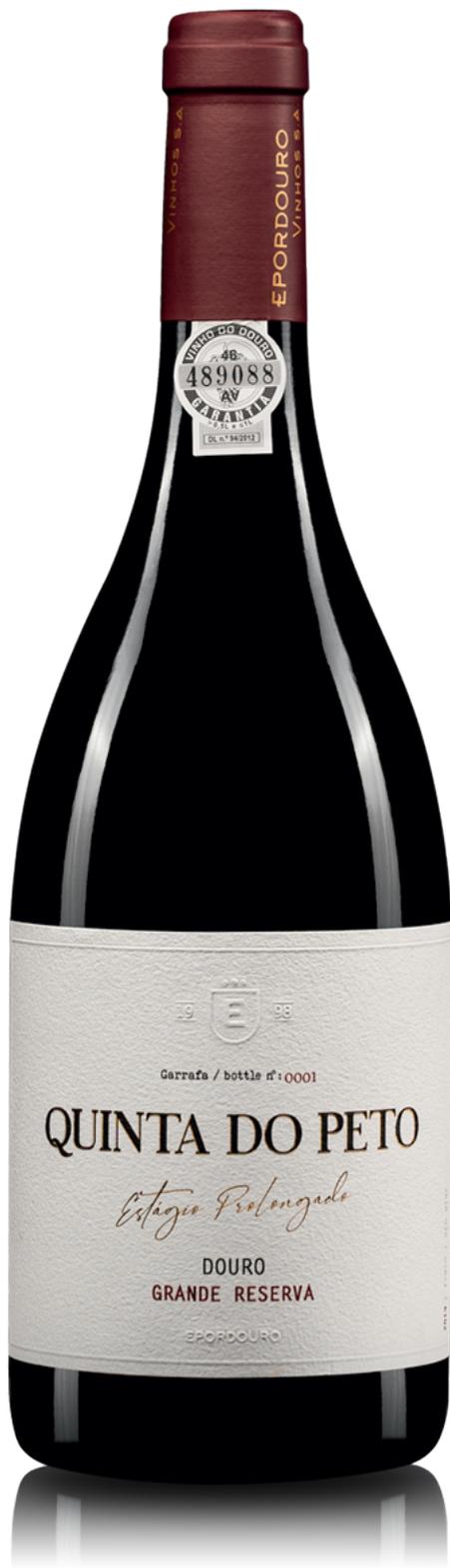
**VISUAL** / VISUAL Vermelho rubi  
Ruby Red  
**OLFATIVO** / OLFACTORY Frutos vermelhos maduros, bosque e especiarias  
Ripe red fruits, woods and spices  
**GOSTATIVO** / GOSTATIVE Fresco, encorpado e de final persistente  
Fresh, full-bodied and persistent finish

### ESTÁGIO / INTERNSHIP

Fermentação alcoólica em depósito de inox, estágio de 9 meses em madeira de carvalho francês e 6 meses em garrafa.  
*Alcoholic fermentation in stainless steel tank, 9 months aging in wood French oak and 6 months in bottle.*

### HARMONIZAÇÃO / HARMONIZATION

Magnífica escolha para acompanhar refeições de carnes vermelhas e de caça, queijos fortes.  
*Magnificent choice to accompany red meat and game meals, strong cheeses.*



**CONSUMO / CONSUMPTION:**  
16-18°C

**POSIÇÃO / POSITION**  
Lateral / Side

**TEMPERATURA / TEMPERATURE**  
14°C / 18°C

Preferencialmente ao abrigo da luz  
*Preferably protected from light*

**ENOLOGIA**  
Sérgio Alves  
Helder Morais



www.epordouro.com

EPORDOURO - Vinhos e Azeites do Douro, S.A.  
Zona Industrial de Sabrosa L. 21 5060-321 Sabrosa - Portugal

**EPORDOURO** A essência que nos une