

## Terras do Demo Superior

### IDENTIFICAÇÃO

<b>Produto</b>	Vinho Tinto “Terras do Demo Superior”.
<b>Classe</b>	VQPRD.
<b>Região</b>	Távora-Varosa.
<b>Produtor</b>	Cooperativa Agrícola do Távora.
<b>Engarrafamento</b>	Directamente da cave do produtor.

### FACTORES DE QUALIDADE

<b>Clima</b>	Temperado Continental (temperaturas entre os 15 e os 19 °C, 65 a 75% de humidade relativa e uma precipitação de 150 mm no Inverno e de 15 mm no Verão.
<b>Solos</b>	Graníticos de pH ácido, com manchas de xistos metamorizados.
<b>Castas</b>	Touriga franca, Touriga nacional, Aragonez e Tinta barroca.

### VINIFICAÇÃO

<b>Tecnologia</b>	Sistema de “Curtimenta”, com maceração prolongada e fermentação a temperaturas controladas.
<b>Estágio</b>	Em barricas de carvalho e garrafa.

### CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉPTICA

<b>Aspecto</b>	Límpido.
<b>Côr</b>	Retinto.
<b>Aroma</b>	Floral e frutado, voluminoso e complexo. Com nuances de baunilha.
<b>Paladar</b>	Quente e vivificante de singular vinosidade à casta e ao sol, com prolongamento a essências de frutos secos e madeira.

### RESENHA ANALÍTICA

<b>Teor alcoólico</b>	Entre 13–14 % Vol.
<b>Acidez total</b>	Entre 6–7 g/l em ac. tartárico.
<b>PH</b>	Entre 3,10–3,35 a 20 °C.

### COMPORTAMENTO EM GARRAFA

<b>Maturação e Envelhecimento</b>	Vinho com uma evolução lenta, com arredondamento dos picos do frutado a partir dos 12 meses, seguindo-se a fase de pré-envelhecimento, aromas mais complexos.
-----------------------------------	---

### INDICAÇÕES RECOMENDADAS

<b>Consumo</b>	Acompanhamento de cozinha tradicional de apurado tempero e serviço.
<b>Serviço</b>	Abrir a garrafa uma hora antes do consumo e se possível decantar. Servir a uma temperatura recomendada de 18 °C.
<b>Conservação</b>	Garrafa deitada, ao abrigo da luz, em local fresco e seco à temperatura ambiente (16–18 °C).



*Carismático, é intuitivo, a inclinação realista, vive no seu  
sistema de pinho de casta e de madeira que vem  
nos pontos da Beira, o Estrela, o Conde e o  
Rio do Douro, e a norte, nos pontos de madeira  
e Madeira. O vale que os espere, indica a  
fonte por Terras do Demo*

TÁVORA - VAROSA V. N. O. P. R. D.  
Superior 2004