



# VILLARÔCO



Origem

**Denominação:** VILLARÔCO  
– DOURO Reserva  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Origem:** Douro

Ano

2010

Composição

**Teor alcoólico:** 13,5% vol.  
**Acidez volátil:** 0,50 g/L  
**Acidez total:** 5,3 g/L  
**Extrato seco:** 29,4 g/L

Enologia

Luís  
Leocádio

Prémio

**Medalha Ouro** – Vindouro Wine Challenge  
2012

Produtor

José Carlos Pereira Côrte Real

Vinificação

Vindima manual.  
Fermentação em lagares tradicionais.  
**Castas:** Touriga Nacional, Touriga Franca,  
Tinta Roriz, Bastardo, Tinta Barroca, Tinta  
Amarela, Rufete e Sousão.  
**Envelhecimento:** Estágio 9 meses em  
barricas novas de carvalho Francês.

Aptidão

Deve ser servido a 17º C. Ideal para  
acompanhar carnes vermelhas grelhadas,  
bacalhau assado na brasa, assim como outros  
pratos principais de peixes gordos. Combina  
muito bem com uma grande variedade de  
enchidos, carnes fumadas ou curadas e  
queijos.

Tel./Fax: +351 254 455 175

Telm.: +351 933 010 530

E-Mail: [comercial@villaroco.com](mailto:comercial@villaroco.com) | Website: [www.villaroco.com](http://www.villaroco.com)

