

FICHA TÉCNICA

MARCO 3 colheita 2019

O nome MARCO 3 é inspirado pelo Marco pombalino de 1758 com este número, que, resistindo ao passar dos anos, teima em permanecer num dos sucalcos da Quinta, evocando a demarcação primitiva da região, e que é protegido pelos proprietários com o maior desvelo, respeitando a sua classificação como monumento histórico, identificado como imóvel de interesse público pelo Decreto nº 35909 de 17/10/1946.



MARCO 3

Tinto Douro 2019

Nota de Prova

Cor rubi. No Nariz apresenta notas de fruta vermelha, amora, mirtilo, algum floral silvestre e ligeira especiaria.

Prova de boca fresca e com amplitude, tanino fino e envolvente, com barrica bem integrada e bom volume de boca terminando com muita persistência.



Castas

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Notas Técnicas

Vinho Tinto

Colheita

2019

Denominação

DOC DOURO

Álcool

13,5%

pH

3,69

Acidez Total

5,2 g/dm³



