



# Diário da Quinta Reserva Tinto 2019

## Classificação e Região:

Vinho Regional de Lisboa

## Clima e solo:

Solos de origem sedimentar, apresentam textura argilosa e com elevado teor em calcário. Clima ameno com marcada influência Atlântica.

## Castas:

30% Touriga Nacional, 30% Alicant Bouschet e 40% Touriga Franca

## Vinificação:

A colheita ocorreu desde meio de Setembro até meio de Outubro, as castas são vinificadas separadamente. A maturação é feita em barrica de carvalho francês e depósito de betão. Não se utiliza qualquer produto alergénico ou de origem animal na elaboração deste vinho

## Estágio:

Estágio em barrica de carvalho francês e depósito de betão

## Engarrafamento:

Engarrafado em 11 de Dezembro de 2020

## Nota de Prova e gastronomia:

Vinho vermelho escuro com bom corpo. Aromas a fruta madura típica das castas. Vinho muito versátil, funciona bem com carnes vermelhas ou carnes brancas e mesmo peixes. Ótimo para os pratos simples do dia a dia

## Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14%

Ph. 3,5

Acidez Total: 4,75/l

Contém Sulfitos.

## Enólogo:

Francisco Macieira