



# Lua Cheia Reserva Especial Tinto 2017

## Classificação e Região:

D.O.C. Douro

## Clima e solo:

Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

## Castas:

Vinhas Velhas

## Vinificação:

Vindima em caixa de 22 kg. Desengace e esmagamento, 12h de pré-maceração pré-fermentativa a 34°C para maximizar o trabalho das enzimas, utilização de leveduras selecionadas, fermentação alcoólica com controlo de temperatura (22-24°C), remontagens.

## Estágio:

Estágio em barricas novas de carvalho Francês durante 12 meses.

## Engarrafamento:

nd.

## Nota de Prova e gastronomia:

Elegante, com muito volume, fresca e muito bem equilibrada. Longo onde regressam as notas florais e de frutos do bosques. Cozinha mediterrânica, queijos intensos.

## Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,50%

Ph. 3,55

Acidez Total: 5,40 g/l

Açúcar: 0,6 g/l

S02 livre:

Contém Sulfitos.

## Enólogo:

Francisco Baptista