



AG DOC Duplo Sentido Vinha do Rio 2018

Classificação e Região:

D.O.C. Beira Interior

Clima e solo:

Vinho de montanha produzido em solos graníticos nas encostas da Serra da Estrela. As noites frias conferem-lhe frescura genuína desde clima. Das vinhas da Família Almeida Garrett, este vinho é cuidadosamente produzido para expressar o carácter único desta região.

Castas:

60% Touriga Franca e 40% Syrah.

Vinificação:

30 anos, em produção integrada, a 320m acima do nível do mar.

Estágio:

12 meses em barricas usadas de carvalho francês.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

O aroma é vibrante, notando-se uma notável harmonia entre frutos vermelhos e pretos, com nuances provenientes do envelhecimento em barrica, como tosta, cacau e um toque sutil de especiarias. Na boca, a experiência é de pleno equilíbrio, onde os taninos elegantes se harmonizam perfeitamente com as notas de frutos silvestres e a influência da barrica. Tudo isso é envolto por uma frescura proporcionada pela acidez, que confere uma sensação agradável ao corpo do vinho. Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem pratos de caça, cabrito no forno, bem como diversos tipos de queijo.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,50%

Ph. 3,85

Acidez Total: 5,33 g/l

Acidez Volátil: 0,61 g/l

Açúcares Redutores: 0,7 g/l

Enólogo:

Manuel Almeida Garrett

