



# Grande Reserva 2019

## Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

## Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão provenientes de vinhas velhas.

## Vinificação:

As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, procurando maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. A vinificação foi feita em lagar, com pisa a pé, para uma maior extracção e maceração das uvas permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas suas películas, passassem suavemente para o vinho. Posteriormente, o mosto é transferido para cubas de inox, onde são efectuadas ligeiras remontagens e macerações prolongadas a temperaturas controladas.

## Estágio:

Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou em barricas de Carvalho Francês, novas e de 1º ano, durante 12 meses.

## Engarrafamento:

Fevereiro de 2022

## Nota de Prova e gastronomia:

Cor Rubi profunda. No nariz, a complexidade do blend de castas das vinhas velhas, transmite uma intensidade pronunciada inicial de esteva, com notas de fruta vermelha como cereja, morango e fruta preta compotada de ameixas e groselha, terminando com notas de madeira tostada e sensações de café e fumo. Em boca é volumoso, com taninos presentes, mas polidos, de grande persistência, onde marcam presença os frutos silvestres e as notas de café e cacau, com um final longo e uma intensidade pronunciada. Um vinho que poderá ser bebido agora, mas com um grande potencial de envelhecimento.

## Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,5 (%/v - 20º)

Ph. 3,52

Acidez Total: 5,7 (g/dm<sup>3</sup> ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,5 (g/l ácido acético)

Açúcares Totais: 0,6 g/l

Contém Sulfitos.

Lote: QCGR19

## Enólogo:

Victor Rabaçal

