



Andreza Reserva Tinto 2022

Classificação e Região:

D.O.C. Douro

Clima e solo:

Solo xistoso em clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

Vinificação:

Vindima em caixa de 22 kgs. Desengace e esmagamento, 12H de maceração pré-fermentativa a 34° para maximizar o trabalho das enzimas; utilização de leveduras seleccionadas, fermentação alcoólica com controlo de temperatura, remontagens ligeiras.

Estágio:

70% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês, de segundo e terceiro ano, durante 10 meses. Os restantes 30% em cuba

Engarrafamento:

nd.

Nota de Prova e gastronomia:

Apresenta-se de cor Vermelho granada. Com aroma muito intenso e complexo, fruta madura e notas de baunilha proveniente do estágio em barrica. Na boca mostra-se muito elegante e estruturado com um final persistente onde regressam as notas de fruta madura. Cozinha mediterrânica, pastas, queijos de pasta mole.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,50%

Ph. 3,77

Acidez Total: 4,9 g/l

Açúcar: 1 g/l

S02 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista