



Reserva Tinto 2023

Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

Clima e solo:

Solos Xistosos, de transição entre Granito e Xisto e ainda solos Arenosos

Castas:

40% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca e 20% Sousão

Vinificação:

As uvas vindimadas à mão e transportadas em pequenas caixas de 18kg são triadas, desengaçadas e suavemente esmagadas. De seguida, fermentam em depósitos de inox, com controlo de temperatura onde, com suaves remontagens, se preserva toda a elegância e a complexidade aromática das castas selecionadas para o lote.

Estágio:

Todo o lote estagiou, em barricas novas e de 1º ano, de Carvalho Francês durante 14 meses.

Engarrafamento:

n.d

Nota de Prova e gastronomia:

Cor carregada, muito intenso, quase retinto e brilhante. O nariz é poderoso e complexo, conjugando boas características da Região Demarcada do Douro, como as Estevas mentas, frutos pretos de ameixa e ginja, bem como notas compotadas de amora e chocolate. Na boca é cheio, poderoso, de taninos abundantes mas finos e elegantes, dando um bom indicativo de um excelente vinho de guarda.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico: 14.5%

Ph. 3.45

Acidez Total: 5.9 g/dm³

Valor Calórico de 90 Kcal/100ml

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Victor Rabaçal