



Reserva 2020 Magnum

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, pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. A vinificação foi feita em lagar, com pisa a pé e fermentação em cubas inox, permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas, bem maduras, passassem suavemente para o vinho, com ligeiras remontagens e macerações prolongadas.

Estágio:

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

Engarrafamento:

Julho 2022

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma quente e cheio, com uma elegante presença da casta Touriga Nacional, que integra o lote. A conjugação com a boa madeira de Carvalho Francês realçam o mirtilo, e notas de esteva. Em boca é cheio, com um final elegante onde marcam presença os frutos silvestres e apontamentos florais com notas de chocolate negro. Um vinho com uma excelente estrutura, perfeita para queijos intensos, enchidos e pratos de caça.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,5 (%/v - 20°)

Ph. 3,63

Acidez Total: 5,5 (g/l ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,6 (g/l ácido acético)

Contém Sulfitos.

Lote: QCR18

Enólogo:

Victor Rabaçal