



# Lua Cheia Reserva Tinto 2021

## Classificação e Região:

D.O.C. Douro

## Clima e solo:

Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

## Castas:

Vinhas Velhas com castas misturadas (field blend), das 3 sub-regiões do Douro.

## Vinificação:

Vindima em caixa de 22 kg. Desengace e esmagamento, 12h de pré-maceração pré-fermentativa a 34°C para maximizar o trabalho das enzimas, utilização de leveduras selecionadas, fermentação alcoólica com controlo de temperatura (22-24°C), remontagens.

## Estágio:

Estágio em barricas usadas de carvalho Francês durante 12 meses.

## Engarrafamento:

nd.

## Nota de Prova e gastronomia:

Cor vermelho profundo. Aroma intenso e profundo, com sugestões florais, notas de amora e ameixa, chá preto, algum fumado de barrica, muitas especiarias. Corpo amplo, com taninos robustos, mas polidos, muito boa frescura de conjunto. Final largo e distinto, com notas de frutos do bosque. Cozinha mediterrânica, carnes vermelhas grelhadas ou assadas no forno, borrego assado, queijo de vaca ou ovelha de pasta dura.

## Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,0%

Ph. 3,70

Acidez Total: 5,0 g/l

Açúcar: 0,64 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

## Enólogo:

Francisco Baptista