



# QUINTA DO COVÃO RESERVA

## TOURIGA NACIONAL

**Região:** DOC Dão Tinto 2017

**Castas:** 100% Touriga Nacional

**Vinificação e Estágio:**

Fermentação e estágio realizados em barricas novas de carvalho francês. A fermentação durou 8 dias e o estágio durante 12 meses.

**Notas de prova**

Este vinho apresenta uma cor vermelha rubi opaco. É um vinho intenso, complexo e elegante. As notas de fruta preta e vermelha madura, as delicadas nuances florais e os toques de arbusto a dar frescura, estão muito bem envolvidas num conjunto em que o estágio em barrica apenas confere mais complexidade. Na boca é harmonioso e equilibrado, com tanino macio a dar estrutura e força ao vinho, em harmonia entre a fruta e os aromas que se mantêm num final longo e persistente

**Teor Alcoólico:** 14%

**Temperatura de serviço:** 16°C – 18°C

**Enologia:** Filipe Ferreira

**Classificações**

**- Colheita 2016**

94 pontos – Wine Enthusiast 02/2020 Cellar Selection  
Medalha Ouro – Mundus Vini 02/2020

**- Colheita 2015**

Medalha de Ouro “Dão Primor” CVR Dão  
Medalha Ouro – Mundus Vini 02/2019  
94 pontos – Wine Enthusiast 02/2019

