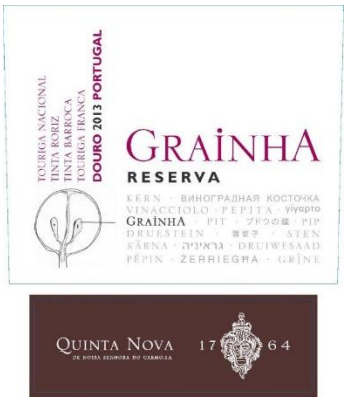
GRAINHA RESERVA TINTO

DOC Douro 2013

Castas	Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca, Touriga Nacional
Vinha	Sub-região Cima Corgo; idade média >25 anos ; Letra A
Vinificação/ Maturação	Selecção manual das uvas em tapete de escolha à entrada da adega. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio de 5 dias, fermentação em inox durante 8 dias a temperatura controlada (26-28ºC); Quatro "delastages" por dia para uma extracção delicada de taninos estruturantes e suaves. Estágio em barricas de carvalho francês – 75% de segundo ano e 25% terceiro ano, prolongando-se até 18 meses.
Análise do Vinho	Alc/Vol 14,2%, acidez total 4,8 g/l, pH 3,6; açúcar residual 1,2/l; extracto seco 32,6 g/l



NOTAS DE PROVA 2016

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

Belissima cor rubi fechada. Aromas muito intensos a frutos pretos lembrando amoras e frutos azuis como os mirtilos. Complexo, notas delicadas a madeira, baunilha e especiarias. Mineral. Na boca, a estrutura mostra-se grande, os taninos suaves bem arredondados pela fruta preta, equilibram-se com a textura sedosa e com a notavel concentração da matéria. Sensação de profundidade a proporcionar uma prova tridimensional. Termina longo com grande complexidade e especial precisão.

COMO SERVIR

Conservação	Na ausência de luz e em local fresco (12 a 14°C); Garrafas conservadas em posição horizontal e sem vibração. Pode ser apreciado desde já ou guardado em cave mais 5-7 anos.
Serviço	A uma temperatura de 16°C-18ºC.