

## MIRABILIS GRANDE RESERVA TINTO

### Douro DOC 2013

Castas	Vinhas Velhas, Tinta Amarela e 10% selecção de barricas
Vinha	QN; Sub-região do Cima Corgo; vinha velha, Letra A
Vinificação/Maturação	Seleção manual das uvas em tapete de escolha, à entrada da adegas. Desengace total e maceração pré-fermentativa a frio; fermentação em cubas de madeira durante 7 dias com controlo de temperatura (24-29°C), acrescentando 2 dias de maceração prolongada (pós-fermentativa). Estagiou 20 meses em barricas novas de carvalho francês; duas "soustirages" e 6 meses em cave.
Análise do Vinho	Alc/Vol 14,4 %, acidez total 6,0g/l; pH 3,53; açúcares reductores 0,7 g/l, SO2 total 146 mg/l, Extrato Seco 40g/l.

#### NOTAS DE PROVA 2015

*Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira*

Cor vermelha-púrpura profunda. Complexo e intenso aroma de nariz, com notas de frutos pretos, ligeira flor de esteva e especiarias - pimenta branca e noz-moscada. Em boca é elegante, brilhante, de textura sedosa, muito concentrado, opulento, de grande sofisticação, profundo, de elevada gravidade, tridimensional. Belíssimo equilíbrio entre textura firme, a acidez e a estrutura; Final de prova muito longo, intenso, de grande precisão. De grande persistência aromática e física.

#### COMO SERVIR

Conservação	Local escuro e fresco (12 a 14°C), na posição horizontal, com vibração mínima. Guardar até 18 anos.
Serviço	A uma temperatura de 16°C. Podendo apresentar depósito no fundo da garrafa aconselha-se a sua passagem para um decantador.

