

Vinhos de Montanha. Uma expressão natural do terroir da Beira Interior!

Reserva – Tinto 2018

País Portugal

Região Beira Interior – sub-região Castelo Rodrigo

Castas Touriga Nacional (40%), Touriga Franca (40%) e Jaen (20%)

Vinha As vinhas, com altitude impar (700 – 750mts), reúnem as castas características desta região e compreendem três parcelas com características próprias: vinhas da Alvandeira com terrenos Argilo-limoso; vinhas do Souto são de transição de Granito e Xisto; e nas vinhas das Lameiras são de Granito e Quartzo.
A produção biológica, o seu terroir impregnado de História, bem como o enquadramento pelos rios Douro, Côa e Águeda, imprimem um perfil único aos vinhos provenientes desta propriedade

Ano de Colheita 2018

Vinificação Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20 kg, são transportadas para a adega onde foram desengaçadas e ligeiramente esmagadas. Maceração pré-fermentativa durante 10 dias. Fermentação ao longo de 14 dias em Inox e estágio em barricas de Carvalho francês, durante 32 meses.

Teor alcoólico 15,0 %

Acidez total 5,35 gr/l

Acidez volátil 0,74 gr/l

pH 3,92

Açúcares 1,6 gr/l

Extracto Seco Total 34 gr/l

Notas de prova Um vinho que impressiona pela sua extraordinária frescura e complexidade, com notas de frutos silvestres, pinheiro, resina, alcaçuz, café e folha de tabaco. Na boca, um vinho de estrutura muito solida, rico e fresco, com taninos sedosos.

Serviço 16°C - 17°C

