

GRAINHA RESERVA TINTO

Douro DOC 2011

Castas	Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca, Touriga Nacional
Vinha	Sub-região Cima Corgo; idade média >25 anos ; Letra A
Vinificação/ Maturação	Seleção manual das uvas em tapete de escolha à entrada da adega. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio de 4 dias, fermentação em inox durante 8 dias a temperatura controlada (26-28°C); Quatro “delastages” volumétricas por dia para uma extracção delicada de taninos estruturantes e suaves. Estágio em barricas de carvalho francês – 70% de segundo ano e 30% terceiro ano, prolongando-se até quinze meses.
Produção	7.500 Lts
Análise do Vinho	Alc/Vol 14,2%, acidez total 5,5 g/l, pH=3,57; açúcar residual 2,0/l; extracto seco 31,4 g/l



NOTAS DE PROVA 2014

Enólogos: Jorge Alves, Sónia Pereira e Duarte Costa

Belíssima 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 notável concentração da matéria. Sensação de profundidade a proporcionar uma prova tridimensional. Termina longo com grande complexidade e especial precisão.

COMO SERVIR

Estilo	Vinho tinto, bem estruturado, de boa riqueza alcoólica, moderada acidez fixa, com estágio em barrica, notas de madeira de carvalho francês.
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-18°C.