

MIRABILIS GRANDE RESERVA

Douro DOC 2011

Castas	Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Amarela, Vinhas Velhas e 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 adega. Desengace total e maceração pré-fermentativa a frio; fermentação em cubas de madeira durante 9 dias com controlo de temperatura (24-26°C), acrescentando 7 dias de maceração prolongada (pós-fermentativa). Estagiou 18 meses em barricas novas de carvalho francês; duas “soustirages” (Fevereiro e Outubro 2012) e 6 meses em cave.
Produção	2.978Lts
Análise do Vinho	Alc/Vol 14,6 %, acidez total 6,2g/l; pH 3,42; açucares reductores 1 g/l, SO2 total 125 mg/l.

NOTAS DE PROVA 2013

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

Cor vermelha-púrpura profunda. Complexo e intenso aroma de nariz, com notas de frutos pretos e especiarias - pimenta branca e noz moscada. Em boca é elegante, brilhante, de textura sedosa, muito concentrado, opulento, de grande sofisticação, bellissimo equilíbrio entre textura a acidez e estrutura; Final de prova muito longo, intenso, de grande precisão.

COMO SERVIR

Conservação Local escuro e fresco (12 a 14°C), na posição horizontal, com vibração mínima. Guardar até 12 anos.

Serviço A uma temperatura de 16°C. Podendo apresentar depósito no fundo da garrafa aconselha-se a sua passagem para um decantador.

