

## QUINTA NOVA GRANDE RESERVA CLÁSSICO

### Douro DOC 2012

Castas	Vinhas Velhas e Tinta Touriga Nacional
Vinha	QN; Sub-região do Cima Corgo; vinha velha, Letra A
Vinificação/Maturação	Seleccção manual das uvas em tapete de escolha, à entrada da adega. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio (3 dias), fermentação em cubas de madeira durante 8-9 dias com controlo de temperatura (28-30°C), acrescentando 2 dias de maceração prolongada (pós fermentativa). Estagiou 18 meses em barricas novas de carvalho francês das florestas de Centre, Allier e Vosges, de 300L; 6 meses em cave (engarrafado).
Análise do Vinho	Alc/Vol 14,0%, acidez total 5,7 g/l; pH 3,56; açucares reductores 0,7 g/l, SO2 total 135 mg/l.



#### NOTAS DE PROVA 2014

*Enólogos: Jorge Alves, Sónia Pereira e Duarte Costa*

Cor vermelha-violeta profunda. Complexo aroma de nariz, com notas de frutos pretos (amora e cereja preta) cravinho e pimenta branca;

Boca muito intensa, denso, sofisticado, concentrado, surpreendente equilíbrio entre o álcool a estrutura e a acidez; textura sedosa, estrutura de boca estreita, robusto e seivoso; Um final de prova muito longo, preciso e de grande persistência aromática e física. Grande potencial de maturação em garrafa.

#### COMO SERVIR

Conservação Local escuro e fresco (12 a 14°C), na posição horizontal, com vibração mínima. Guardar até 16 anos.

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