



Produtor | C. DA SILVA (VINHOS) SA
Região | Douro
Denominação | DOP Douro
Cor | Tinto
Estágio | 6 meses em carvalho francês
Colheita | 2014
Designação Complementar | Colheita

Vinificação

Uvas provenientes das encostas dos rios Douro (Ervedosa), Pinhão e Varosa, em vinhas velhas, predominantemente das castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, desengaçadas, maceradas e fermentadas sobre controlo rigoroso, de forma a evidenciar os aromas das uvas e a tornar a prova fresca e prolongada.

Estágio

O estágio decorreu durante seis meses em barricas de 600 litros de carvalho francês e foi engarrafado em Fevereiro de 2016.

Nota de Prova

Em prova apresenta-se encorpado, muito equilibrado, aromas de frutos vermelhos e um final de especiarias.

Cave

As garrafas devem manter-se deitadas, num sítio escuro e seco. Evolui muito lentamente em garrafa e pode ser guardado pelos próximos cinco anos.

Serviço

Servir em copo apropriado a uma temperatura entre 16º e 18ºC.

Está pronto a ser bebido desde já, com entradas e combina particularmente bem com qualquer prato de carne.

Enólogo | José Manuel Sousa Soares

