

ÁGUIA MOURA RESERVA TINTO 2014



CASTAS

Seleção de vinhas velhas com mais de 60 anos e cerca de 10 castas diferentes onde dominam a Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Francisca, Touriga Nacional e Tinta Roriz.

PROVA

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. Termina longo com grande complexidade e especial precisão.

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar pratos de carne fortes e caça, enchidos, queijos de pasta mole.

TEMPERATURA

Servir de preferência 16° - 18° C

VINIFICAÇÃO

Seleção cuidada das uvas em tapete de escolha à entrada da adega. Fermentação alcoólica em inox com temperatura controlada, maceração prolongada, prensagem das massas e fermentação maloláctica em cuba de inox.

ESTÁGIO

Estágio em barricas novas de carvalho francês de 300 litros durante 12 meses.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA
2014

DENOMINAÇÃO
Doc Douro

REGIÃO
Martim, Régua (Cima Corgo)

TIPO DE SOLO
Xisto

EXPOSIÇÃO | ALTITUDE
Sul | 300 - 350 metros

ÁLCOOL
14%

EAN
5600 397 021 142

ENOLOGIA
João Silva e Sousa
Eduardo Baptista