



DOC DOURO GRANDE RESERVA TINTO 2013

País	Portugal
Região	Douro
Sub-região	Baixo Corgo
Clima	Mediterrâneo
Solo	Xisto
Castas	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, e outras
Classificação	DOC
Ano de Colheita	2013
Enólogo	Jean-Hughes Gros
Vinificação	Elaborado a partir das vinhas mais velhas, em anos de excelentes condições produtivas. Desengace total, pisa a pé em lagares de granito. Fermentação alcoólica em lagar durante 6 dias, com trabalho contínuo e temperatura controlada. Fermentação maloláctica em cubas de inox. Posteriormente, estágio de 16 meses em barricas novas de carvalho francês.
Engarrafamento	Enchimento automático, com pré-enchimento e inertização. Estágio em garrafa durante 6 meses antes da comercialização.
Teor Alcoólico	14,5 % vol
Acidez Total	5,2 gr/dm ³
pH	3,65
Açúcar	0,6 gr/dm ³
Cor	Cor Rubi intenso
Aroma	Grande carácter aromático, com notas de tosta fina de barrica misturadas com notas de compota de frutos negros, á mistura com especiarias e chocolate, tudo em perfeita harmonia.
Prova	Vinho elegante, guloso, de fino trato com elevado potencial de envelhecimento.
Garrafa	Garrafas de 0.75 lts e 1,5 lts.
Embalagem	Caixas de cartão de 2 ou 1 garrafa (embalagem de luxo)



DOC DOURO GRANDE RESERVA TINTO 2013

**Código de
barras / gar.75 cl**

**Código de
barras / caixa**

