



RESERVA 2014



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	2014
Enólogo	Jean-Hughes Gros
Vinificação	<p>Elaborado a partir de uvas com mais de 65 anos de idade. Desengace total, pisa a pé em lagares de granito. Fermentação alcoólica em lagar durante 6 dias, com trabalho contínuo e temperatura controlada.</p> <p>Fermentação maloláctica em cubas de inox. Posteriormente, estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês.</p>
Engarrafamento	Enchimento automático, com pré-enxaguamento e inertização. Estágio em garrafa durante 6 meses antes da comercialização.
Teor Alcoólico	14°
Acidez Total	5,4 gr/dm ³
pH	3,65
Açúcar Totais	0,6 gr/dm ³
Cor	Cor Rubi intenso
Aroma	Aroma profundo a frutos vermelhos, onde o carvalho francês se integra em perfeita harmonia, dando grande complexidade.
Prova	Vinho com grande estrutura. Elegante com fim de boca muito prolongado.
Garrafa	Garrafas de 0.75 lts



RESERVA 2014

Embalagem	Caixas de madeira de 3 ou 6 garrafas
Código de barras/gar.	
Código de barras/caixa	

