

## QUINTA NOVA REFERÊNCIA GRANDE RESERVA

### Douro DOC 2012

Castas	Vinhas Velhas e Tinta Roriz
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 (2 dias), fermentação em cubas de madeira durante 8-9 dias com controlo de temperatura (26-28°C), acrescentando 4 dias de maceração prolongada (pós fermentativa). Estagiou 18 meses em barricas novas de carvalho francês das florestas de Centre, Nevers e Jura, de 300L de capacidade; 6 meses engarrafado em cave
Análise do Vinho	Alc/Vol 14,2%, acidez total 5,8 g/l; pH 3,57; açúcares redutores 1 g/l, SO <sub>2</sub> total 141 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 azuis e especiarias – pimenta preta e cravinho, mineral.

Na boca mostra-se grande, intenso, musculado, revela uma densidade impressionante, concentrado, magnifico equilíbrio entre o álcool a estrutura e a acidez; textura firme, estrutura de boca estreita, que lhe confere robustez e lhe proporciona um longo potencial de maturação em garrafa. Um final de prova muito longo, preciso e de grande persistência aromática e física.

#### 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.

