

## VINHO TINTO RESERVA 2014

### IDENTIFICAÇÃO

NOME: Tinto RESERVA 2014 – Vinha de Reis  
Marca do Vinho: Vinha de Reis RESERVA 2014  
Denominação de Origem: Dão  
Produtor: Jorge Almeida F. Reis

Clima: Mediterrânico  
Solo: Arenoso (granítico) e xisto  
Uvas – castas: 70% Touriga-Nacional, 15% Tinta-Roriz, 15% Jaen

### VITICULTURA

Densidade: 4 500 videiras por hectare  
Sistema de condução: Monoplano vertical, Royat  
Produção média (ton./ha): 6 ton.

### TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo: Tradicional, vinificação clássica  
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28°C durante 6 dias com ligeira maceração pós-fermentativa

### ESTÁGIO

11 meses em barricas de carvalho francês

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13 % Vol.  
Acidez Total: 5,48 g/L  
Extracto seco: 28,7 g/L  
Açúcares totais: 0,8 g/L

### PROVA ORGANOLÉPTICA

Visualmente límpido, cor vermelha profunda com reflexos púrpura e algumas nuances grená.  
No aroma sente-se a presença de frutos vermelhos e silvestres bem maduros, casando com notas de especiarias de elevada elegância.  
Sabor: Intenso e profundo, estruturado, com final de boca longo.

### APTIDÕES

É um vinho que se apresenta pronto para se consumir mas que poderá guardar durante 7 anos

### ENOLOGIA

Vines & Wines – Consultores / Jorge Reis

