

VINHO TINTO 2014

IDENTIFICAÇÃO

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

Clima: Mediterrânico
Solo: Arenoso (granítico) e xisto
Uvas – castas: 50% Touriga-Nacional, 25% Jaen, 25% Tinta-Roriz

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

9 meses em carvalho francês

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13,1 % Vol.
Acidez Total: 5,25 g/L
Extracto seco: 28,9 g/L
Açúcares totais: 0,7 g/L

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspecto: Límpido
Cor: Vermelho grená
Aroma: Aroma de fruta vermelha e cacau
Vinho de extrema elegância e complexidade

APTIDÕES

É um vinho que se apresenta pronto para se consumir

ENOLOGIA

Vines & Wines – Consultores / Jorge Reis

