

QUINTA DA REDE RESERVA TINTO 2018



CLASSIFICAÇÃO

D.O.C.

REGIÃO | SUB-REGIÃO

Douro | Baixo Corgo

CASTAS

Touriga Nacional (40%), Touriga Franca (30%) e Tinta Roriz (30%)

QUANTIDADE PRODUZIDA

33.600 Garrafas

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO

13,5% Vol.

PH

3,60

ACIDEZ TOTAL

6,1 g/L

AÇÚCARES TOTAIS

< 5,0 g/L

TIPO

Tinto

ANO DE COLHEITA

2018

MENÇÃO FACULTATIVA

RESERVA

COR

Granada definida

AROMA

Apresenta distintas notas de frutos do bosque macerados, geleia de frutos vermelhos subtis notas tostadas, muita especiaria

SABOR

Bem estruturado, envolvendo os taninos sedosos, excelente equilíbrio ácido, muito sabor no longo final

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total, maceração pelicular prolongada mas suave e fermentação alcoólica em lagares robotizados, à temperatura de 26°C

MATURAÇÃO

9 meses de estágio em barricas novas de Carvalho Francês

SUGESTÃO DE CONSUMO

Harmoniza muito bem com borrego ou cabrito assados no forno, carnes vermelhas grelhadas, lombo de porco e queijos curados de pasta dura

TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18°C

OBSERVAÇÕES

Manter a garrafa em lugar fresco e seco para conservar as suas características

ENÓLOGO/WINEMAKER

Paulo Nunes

PRÉMIOS OBTIDOS NESTA REFERÊNCIA



QUINTA
DA REDE
DOURO

WWW.QUINTADAREDE.PT