

QUINTA DA REDE GRANDE RESERVA TINTO 2015



CLASSIFICAÇÃO
D.O.C.

REGIÃO | SUB-REGIÃO
Douro | Baixo Corgo

CASTAS
Touriga Nacional (60%), Touriga
Franca (20%), e Tinta Roriz (20%)

QUANTIDADE PRODUZIDA
7.200 Garrafas

TÍPO
Tinto

ANO DE COLHEITA
2015

MENÇÃO FACULTATIVA
GRANDE RESERVA

ASPETO
Límpido

COR
Granada intenso com tonalidades violetas

AROMA
Este vinho tipicamente duriense, causa uma explosão real de aromas de frutos do bosque maduros no palato. Complexo, com subtis tostados, cacau e pétalas de flores pretas

SABOR
Macio, bom volume, bem estruturado e acaba com longa persistência

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO
Desengace total, maceração pelicular prolongada mas suave e fermentação alcoólica à temperatura de 26°C. Ocorreu em lagares inox robotizados

MATURAÇÃO
12 meses de estágio em barricas novas de Carvalho Francês

SUGESTÃO DE CONSUMO
Excelente para acompanhar carnes vermelhas grelhadas com molhos, caça e queijos bem estruturados

TEMPERATURA DE CONSUMO
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

