

# 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

## PARÂMETROS ANALÍTICOS

### TEOR ALCOÓLICO

14,5% Vol.

### PH

3,39

### ACIDEZ TOTAL

6,4 g/L

### AÇÚCARES TOTAIS

0,6 g/L

## TIPO

Tinto

## ANO DE COLHEITA

2015

## MENÇÃO FACULTATIVA

GRANDE RESERVA

## COR

Granada intenso com tonalidades violetas

## AROMA

Bastante complexidade aromática, bagas silvestres, esteva, especiarias diversas, um toque fumado, muito cativante

## SABOR

Profundo e distinto, encorpado, com taninos redondos e sedosos. Excelente equilíbrio ácido que lhe transmite muita frescura e confirma todo o carácter do Baixo Corgo

## PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

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

## MATURAÇÃO

12 meses de estágio em barricas novas de Carvalho Francês

## SUGESTÃO DE CONSUMO

Óptima companhia para estufados de carne, vitela grelhada, pato assado no forno, queijos curados e condimentados

## 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