

QUINTA DA REDE GRANDE RESERVA TINTO 2016



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% Vol.

PH

3,39

ACIDEZ TOTAL

6,4 g/L

AÇÚCARES TOTAIS

0,6 g/L

TIPO

Tinto

ANO DE COLHEITA

2016

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

Ótima 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