

# QUINTA DA REDE RESERVA TINTO 2017



## 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

3,72

### ACIDEZ TOTAL

5,2 g/L

### AÇÚCARES TOTAIS

3 g/L

## TIPO

Tinto

## ANO DE COLHEITA

2017

## 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