

# REDE RESERVA TINTO

## 2016



CLASSIFICAÇÃO  
D.O.C.

REGIÃO | SUB-REGIÃO  
Douro | Baixo Corgo

CASTAS  
Touriga Nacional (20%), Touriga Franca (50%), Tinta Roriz (30%)

QUANTIDADE PRODUZIDA  
40.000 Garrafas

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO  
13,5% Vol.

PH  
3,72

ACIDEZ TOTAL  
5,2 g/L

AÇÚCARES TOTAIS  
3 g/L

TIPO	ANO DE COLHEITA	MENÇÃO FACULTATIVA
Tinto	2016	RESERVA

COR  
Rubi brilhante

AROMA  
Elegante e expressivo, lembrando frutos vermelhos, frutos de bosque bem maduros e nuances de frutos secos

SABOR  
Muito equilibrado, cheio, sedoso, mantendo uma certa garra de taninos no final longo

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO  
Desengace total, fermentação alcoólica à temperatura de 26°C, maceração pelicular prolongada mas suave

MATURAÇÃO  
Estágio parcial em madeira de Carvalho Francês durante 6 meses

SUGESTÃO DE CONSUMO  
Fará boa companhia a todo o tipo de carnes de vitela ou borrego grelhadas ou com molhos, massas e queijos de ovelha de pasta dura

TEMPERATURA DE CONSUMO  
17°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