

REDE RESERVA TINTO

2017



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	2017	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