

FICHA TÉCNICA

AZINHATE RESERVA TINTO 2011 75 cl

País: Portugal

Região: Douro

Sub-Região: Douro Superior

Tipo: Tinto Reserva

Ano de Colheita: 2011

Denominação: DOC Douro - Denominação de Origem Controlada

Castas: Touriga Nacional/ Touriga Franca/ Tinta Roriz

Solo: Xistoso

Produção Total: 5.000 garrafas

Embalagem: Caixa de cartão de 6 garrafas modelo Bordalesa Golias

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

pH: 3,83

Acidez Total: 5,1 g/L

Açúcar Residual: 0,7 g/L

Cor: Vermelho rubi

Temperatura Recomendada: 16°C

Vinificação:

O Azinhate Reserva Tinto 2011 foi produzido a partir das castas Touriga Nacional estagiada em barricas novas de carvalho francês e Touriga Franca e Tinta Roriz estagiadas em barricas novas de carvalho americano. A fermentação ocorreu em pequenas cubas de inox maceradas durante 20 dias.

Notas de Prova:

O resultado é um vinho de características únicas que evidencia aroma de especiarias e ameixa vermelha, acompanhados de uma acidez equilibrada e taninos suaves.

Comercialização:

Produzido e engarrafado na adega da Quinta Daniel - Pocinho, Vila Nova de Foz Côa por H. Abrantes - Douro Wines, Lda.

Enólogo: Miguel Abrantes

