

FICHA TÉCNICA

VALLE DO NIDEO RESERVA TINTO 2013 75 cl

País: Portugal

Região: Douro

Sub-Região: Douro Superior

Tipo: Tinto Reserva

Ano de Colheita: 2013

Denominação: DOC Douro - Denominação de Origem Controlada

Castas: Touriga Franca 50% e Tinta Roriz 50%

Solo: Xistoso

Produção Total: 20.000 garrafas

Embalagem: Caixa de cartão de 6 garrafas modelo Bordalesa Prestige

Teor Alcoólico: 14% vol.

pH: 3,73

Acidez Total: 4,8 g/L

Açúcar Residual: 0,6 g/L

Cor: Vermelho Rubi

Temperatura Recomendada: 16°C

Vinificação:

Uvas colhidas manualmente e transportadas em caixas de 22 kg. A fermentação ocorreu a uma temperatura controlada de 28°C em castas separadas com curtimenta pós-fermentativa durante 15 dias. Completou o seu estágio em barricas novas de carvalho americano durante 6 meses.

Notas de Prova:

Aroma intenso e consensual de frutos vermelhos, algumas notas florais, violetas, com notas vegetais de baunilha e especiarias. Taninos firmes e equilibrados de final muito persistente. Apresenta-se um vinho tinto de médio porte, límpido, com muita vivacidade mas macio e sedoso na boca, que proporciona excelentes combinações com diversos tipos de gastronomia.

Comercialização:

Produzido e engarrafado na adega da Quinta Daniel - Pocinho, Vila Nova de Foz Côa por Miguel Abrantes – Vinhos, Unipessoal, Lda.

Enólogo: Miguel Abrantes

