

TITULAR TINTO RESERVA 2014

Dão D.O.P. 2014 | VINHO TINTO

Castas / Touriga Nacional, Alfrocheiro & Tinta Roriz

Enólogos / Carlos Magalhães & Manuel Vieira

Vinificação

Vindima manual em caixas de 15kg.
Seleção dos cachos em tapete de escolha seguido de desengace e esmagamento.
Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada para cerca de 28° C, tendo as castas que integraram o lote, Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinto Roriz, sido vinificado separadamente, com maceração ao longo de todo o processo adaptada às características de cada casta. Estágio em barricas de carvalho francês de diferentes idades. Engarrafamento em Novembro de 2016.

Notas de Prova

Cor rubi de boa intensidade. Aroma complexo, onde surgem notas de frutos vermelhos e pretos complementados pela tonalidade floral característico da Touriga Nacional. Na boca alia um ataque suave e elegante a uma evolução harmoniosa onde surge a acidez e os taninos em grande equilíbrio, estando as notas da madeira em que estagiou muito bem integradas e a apoiar todo o conjunto, num final de grande elegância e persistência.

Análises

Teor Alcoólico: 13,4%
Acidez Total g/L: 5,68

Açúcar Residual g/L: 1,1
pH: 3,75

Logística

Caixa: 6 garrafas de 75cl
Medidas cm: 30x25x16,5 cm
Peso Bruto: 7,696 kg
Palete: Europaleta com 92 caixas
4 níveis com 11 caixas & 4 níveis com 12 caixas

Informação Adicional

Estabilizado naturalmente, é suscetível de criar algum depósito.
Deve ser servido a uma temperatura entre os 16 a 18°C.

