

# TITULAR TINTO RESERVA 2015

Dão D.O.P. 2015 | 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.

## 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: 13,9%  
Acidez Total g/L: 5,54

Açúcar Residual g/L: 0,5  
pH: 3,71

## Logística

Caixa: 6 garrafas de 75cl  
Medidas cm: 30x25x16,5 cm

ITF: 15600765407254

EAN: 5600765407257

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.