

D. Graça Tinto Grande Reserva Vinhas Velhas

2013, DOURO DOC

Um tinto para mostrar a faceta de um lote de castas proveniente de vinhas velhas a 550 m de altitude.

O ano de 2013 foi húmido até final de Maio, permitindo ao solo repor as reservas hídricas. No final do ciclo as temperaturas foram frescas proporcionando uma maturação lenta e equilibrada das uvas. Nas vinhas de cotas mais baixas as vindimas ocorreram antes das chuvas, permitindo a obtenção de vinhos mais encorpados.

Vinificação: A tecnologia é minimalista, recorrendo a lagares de granito com pisa mecânica. Após a fermentação, com cerca de uma semana de curtimenta, o vinho foi para cubas de aço inox, onde sedimentou os sólidos em suspensão. Após a maloláctica, foi transferido para barricas de carvalho, onde estagiou cerca de seis meses. O engarrafamento foi feito após ligeira colagem e filtração. Foi estabilizado pelo frio natural de dois invernos podendo, por isso, formar um ténue precipitado com o tempo, que em nada prejudica a qualidade do vinho.

Engarrafamento: Julho 2016.

Castas: Predominância das castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinta Roriz.

Parâmetros Analíticos: Álcool – 15 % | Acidez total – 5,40 g/L | Acidez volátil – 0,80 g/L | pH – 3,70.

Prova Organoléptica: Cor vermelho rubi, carregado. O aroma prima por alguma exuberância da fruta muito madura e notas de compota de fruta, feno fresco, terra molhada, baunilha e especiarias. Na boca, surpreende pela pujança, textura aveludada e riqueza aromática, num conjunto atraente e moderno.

Modo de Servir: Servir a 16°C, recomenda-se decantação. Dadas as suas características, é indicado para refeições especiais, onde o porco preto grelhado, a posta mirandesa e os pratos de forno possam brilhar.

Informações Logísticas: Europaleta com 14 fiadas e um total de 84 caixas de cartão de 6 garrafas. | Peso da garrafa: 1,65 kg. | Peso da Caixa: 9,90 kg.

EAN: 5600320003047

IFT 14: 15600320003044

