

PREMIUM

APEGADAS QUINTA VELHA GRANDE RESERVA

Tinto



PAÍS

PT

REGIÃO

Douro-Vinhos de Mesa

PRODUTOR

Apegadas - Quinta Velha

TEOR ALCOÓLICO

14,5 %

AÇÚCAR

2,5 g/l

ACIDEZ

5,41 g/l

PH

3,54

NOTAS E PREMIAÇÕES

Medalha de Ouro no Concurso Mundus Vini 2011 - Alemanha

DEGUSTAÇÃO

Cor vermelha opaca, com auréola violácea. Aroma vigoroso e profundo, com excelente intensidade e complexidade, onde sobressaem frutas vermelhas e pretas muito maduras e em compota, com notas florais de flor de laranjeira e especiarias. Na boca, inicia macio e amplo, revelando uma excelente estrutura. Taninos redondos e acidez muito equilibrada.

TERROIR

Este vinho é produzido com uvas da Quinta Velha, videiras de excelentes clones que proporcionam um resultado muito bom.

ELABORAÇÃO

Desengace total, fermentação com controle moderado da temperatura e remontagens manuais diárias. Longa maceração pós-fermentação. Estágio durante 16 meses em barricas de carvalho francês. Vinho não filtrado nem estabilizado pelo frio. Pode criar depósito.

HARMONIZAÇÃO

Este vinho deve ser decantado antes de beber. Servir entre 15 a 17 °C.

QUANDO BEBER

Já pode ser bebido, mas o potencial de envelhecimento vai até 2030.

SAFRA 2008

UVAS

85 % de Touriga Nacional, 12% Touriga Franca e 3% Tinta Barroca

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Boa presença de madeira.