

# PREMIUM

## APEGADAS QUINTA VELHA RESERVA

Tinto



### PAÍS

PT

### REGIÃO

Douro-Vinhos de Mesa

### PRODUTOR

Apegadas - Quinta Velha

### TEOR ALCOÓLICO

14,7%

### AÇÚCAR

0,6 g/l

### ACIDEZ

5,6 g/l

### PH

3,57

### DEGUSTAÇÃO

Aroma com boa intensidade e complexidade, sobressaindo frutas vermelhas e negras maduras e em compota, além de especiarias, combinadas com elegantes notas florais. Na boca, é macio, revelando acidez equilibrada, explosão de sabores florais e notas balsâmicas, com boa estrutura e retrogosto. Taninos muito redondos e final persistente.

### TERROIR

As uvas foram escolhidas de diferentes parcelas da Quinta Velha.

### ELABORAÇÃO

Desengace total. Fermentação alcoólica com controle moderado de temperatura e remontagens diárias manuais. Longa maceração pós fermentativa. Estagiou 17 meses em barricas de carvalho francês. Não filtrado nem estabilizado pelo frio. Pode criar depósito com o tempo.

### HARMONIZAÇÃO

Um vinho bastante gastronômico, indicado para pratos à base de carnes. Servir entre 16 e 18 ° C. Decantar antes de servir.

### QUANDO BEBER

Excelente potencial de guarda de 15 anos ou mais.

**SAFRA** 2014

### UVAS

Combinação de uvas de diferentes parcelas, com predominância da Touriga Franca, Touriga Nacional e vinhas velhas.

### CARACTERÍSTICAS

**E** Encorpado.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Boa presença de madeira.