

RESERVA TINTO / 2006

ELEGÂNCIA E VOLUME DO DOURO SUPERIOR.

PROVA

Aroma elegante de grande intensidade, onde dominam a compota de frutos vermelhos e a ameixa, em perfeito equilíbrio com as nuances provenientes do estágio em barricas novas de carvalho americano. Na boca mostra taninos de excelente qualidade e um final longo e persistente.

GASTRONOMIA

Cabrito assado em forno de lenha, perdiz estufada, coelho à caçador, bacalhau à lagareiro e outros pratos típicos da cozinha tradicional Portuguesa.

ORIGEM

Uvas provenientes exclusivamente desta quinta, solo muito xistoso, nos arredores de São João da Pesqueira a uma altitude média de 500 metros, com exposição predominante Nascente / Sul.

VINDIMA

O ano de 2006 foi em geral muito quente em toda a região demarcada do Douro, além dos baixos níveis de pluviosidade, as temperaturas elevadas que se fizeram sentir em todo o ciclo fisiológico deram origem a vinhos quentes com taninos muito maduros, de longevidade limitada.

Tintos de cor média e taninos muito suaves e doces, vinhos de carácter ligeiramente sobrematuro.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, recepção com desengace total e esmagamento de imediato, as uvas são fermentadas por castas e por lotes, de modo a desde cedo se conseguir fazer uma rigorosa selecção que vai depois dar origem ao "blend", muito tradicional do velho mundo, revela a arte de seleccionar uvas por parcelas e a arte de seleccionar vinhos para depois lotar. A fermentação é feita em cubas inox de pequena capacidade, com temperaturas em torno dos 28 °C.

Macerações suaves e controladas de modo a obter vinhos elegantes e aromáticos.

ESTÁGIO

Parte do lote estagia por um período de 12 meses em madeira de carvalho francês predominantemente, com uma pequena percentagem de madeira americana.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA

2006

DENOMINAÇÃO

DOC DOURO

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.

ÁLCOOL

15%

pH 3,41

ACIDEZ TOTAL

6,26 g/dm³

AÇÚCARES REDUTORES

4,1 g/dm³

AVIN6738631397421

ENOLOGIA

Rui Madeira

