



## > Reserva Tinto / 2007

**ESTILO MODERNO E COMPLEXO DO VELHO MUNDO, SUAVE E LONGO COM ENVELHECIMENTO EM BARRICAS.**

### **PROVA**

Aroma intenso de grande complexidade, aromas intensos de frutos do bosque e esteva da Touriga Franca, especiarias e frutos vermelhos da Tinta Roriz e notas florais de violeta muito frescas e elegantes da Touriga Nacional. Estágio de 12 meses em barricas americanas e francesas conferem as notas de estágio de um grande vinho do Douro de perfil moderno e internacional.

Na boca é doce e envolvente, com taninos nobres muito suaves, final longo e quente.

### **GASTRONOMIA**

Pratos de carne e caça muito intensos, pastas, bacalhau e outras iguarias excelsas da cozinha tradicional de Portugal.

### **ORIGEM**

Uvas provenientes de vinhas plantadas no Douro Superior, a uma altitude média de 300 metros, de vinhas com idade média de cerca de 20 anos, em geral plantadas em patamares com exposição predominante Nascente / Norte. Procuramos uma selecção de uvas que nos permita a obtenção de vinhos concentrados, muito aromáticos e ricos com boa estrutura, de carácter gastronómico que representem bem o "terroir" do Douro Superior, com as suas notas de esteva e frutos pretos e especiarias muito elegantes.

### **VINDIMA**

Em 2007 assistimos a uma das melhores colheitas da década, que deu origem aos melhores "Vintage" de vinho do Porto, grande equilíbrio na maturação das uvas, temperaturas amenas e níveis de pluviosidade ligeiramente acima dos níveis médios possibilitaram maturações longas e muita concentração. Tintos excelentes, taninos de muita qualidade, grandes mas sem serem rústicos, muito nobres, cores vivas e carregadas, vinhos muito aromáticos e frescos.

### **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**

2007

#### **DENOMINAÇÃO**

DOC DOURO

#### **CASTAS**

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.

#### **ÁLCOOL**

13,5%

#### **pH**

3,6

#### **ACIDEZ TOTAL**

5,5 g/dm<sup>3</sup>

#### **AÇÚCARES REDUTORES**

6,9 g/dm<sup>3</sup>

#### **ENOLOGIA**

Rui Roboredo Madeira

