

# CASA VELHA TINTO RESERVA 2020



## REGIÃO

Favaios, Douro

## ALTITUDE

Entre 300 e 400 metros

## SOLO

Xistoso

## CLASSIFICAÇÃO

Doc Douro

## TEOR ALCOÓLICO (°)

14,10%alc./vol.

## DADOS ANALÍTICOS

### CASTAS

Touriga Franca (55%), Tinta Roriz (35%) e Touriga Nacional (10%)

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Vinho elaborado a partir da seleção criteriosa de uvas típicas da região colhidas manualmente.

A fermentação alcoólica ocorre em pequenas cubas de inox, com a temperatura controlada, seguindo-se o estágio

integral em barricas de Carvalho Francês de 300L durante cerca de 18 meses.

Após este período de harmonização e desenvolvimento do bouquet o vinho passa por um curto estágio em inox, sendo

de seguida engarrafado. Após o engarrafamento, segue-se novo período de estágio em garrafa com uma duração

mínima de 3 meses.

### NOTAS DE PROVA

Límpido e de cor rubi intenso, apresenta-se com boa complexidade, destacando-se os aromas florais, os frutos vermelhos maduros e especiarias. Vinho untuoso, estruturado e com uma boa acidez que lhe confere equilíbrio e

harmonia.



**VEGAN**

### ENÓLOGOS

Miguel Ferreira / Celso Pereira