

# CASA VELHA RESERVA TINTO



## REGIÃO

Favaios, Douro

## ALTITUDE

Entre 250 e 350 metros

## SOLO

Xistoso

## CLASSIFICAÇÃO

Doc Douro

## TEOR ALCOÓLICO (°)

13,50%alc./vol.

## DADOS ANALÍTICOS

pH - 3,62 · Acidez Total - 5,00g/L de ácido tartárico · Acidez volátil - 0,40g/L · Açúcares redutores - 0,60g/L

## 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 cubas de inox com a temperatura controlada seguindo-se o estágio em barricas de Carvalho Francês de 500L durante cerca de um ano.

Após este período de harmonização e desenvolvimento do bouquet o vinho é engarrafado e estagiado em garrafas durante 3 meses antes da sua comercialização.

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.

## NOTAS DE PROVA

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

A fermentação alcoólica ocorre em cubas de inox com a temperatura controlada seguindo-se o estágio em barricas de Carvalho Francês de 500L durante cerca de um ano.

Após este período de harmonização e desenvolvimento do bouquet o vinho é engarrafado e estagiado em garrafas durante 3 meses antes da sua comercialização.

## ENÓLOGOS

Miguel Ferreira / Celso Pereira