



QUINTA DO SOBREIRO

DE CIMA

BLEND SERIES

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA GRANDE RESERVA TINTO 2020 TRÁS-OS-MONTES DOC



VINHO Tinto / Grande Reserva
COLHEITA 2020
REGIÃO Trás-os-Montes DOC



CASTAS
Touriga-Nacional (60%), Trincadeira (30%), Bastardo (10%).

ENOLOGIA Luís Cortinhas



ORIGEM
Solos xistosos da Quinta do Sobreiro de Cima, com exposição predominante Sul.



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO
Vindima manual para pequenas caixas perfuradas. Receção com desengace e esmagamento de imediato. Fermentação em cubas inox, com curtimenta em temperatura controlada de cerca de 23°C. Maceração prolongada e fermentação maloláctica em madeira de carvalho. Estágio durante 12 meses em madeira de carvalho francês e americano.



PROVA
Na Quinta do Sobreiro de Cima seleccionamos as melhores uvas das castas Touriga Nacional, Trincadeira e Bastardo para criar o nosso vinho tinto Grande Reserva. De cor Ruby profunda, é um vinho que revela o grande carácter dos tintos de Trás-os-Montes, pela concentração e capacidade de envelhecimento. Com aroma complexo e rico a frutos pretos maduros, sentimos um toque a especiarias e licores, harmonizados pelo estágio em barricas de carvalho francês durante 24 meses. Na boca sente-se a intensidade dos frutos pretos equilibrados pelo envelhecimento, com taninos finos e final longo e persistente. O nosso Grande Reserva é um vinho mais encorpado, cujo estágio conferiu mais complexidade e equilíbrio.



EXPERIMENTE COM...
Este vinho é ideal para acompanhar pratos intensos de carne, fumeiro ou queijos. Servir a uma temperatura de 17°C.



DADOS ANALÍTICOS
Álcool 15,50%
pH 3,98
Acidez Total 4,7 g/L
Açúcares Totais 1,1 g/L

EAN 560 1022 0020 62



EMBALAGEM
Caixa de Cartão 3 garrafas

