



# QUINTA DO SOBREIRO

## DE CIMA

BLEND SERIES

### QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA RESERVA TINTO 2019 TRÁS-OS-MONTES DOC



VINHO Tinto / Reserva  
COLHEITA 2019  
REGIÃO Trás-os-Montes DOC



CASTAS  
Touriga-Nacional (50%), Trincadeira (35%), Bastardo (15%).

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. Recepção 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 seleccionámos as melhores uvas das castas Touriga Nacional, Trincadeira e Bastardo para criar o nosso vinho tinto Reserva. De cor granada profunda, tem um aroma de frutos pretos maduros, especiarias e um toque balsâmico, harmonizados pelo estágio em madeira de carvalho francês durante 12 meses. Na boca sente-se um frutado intenso, com taninos aveludados e um final longo e persistente. O nosso 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, caça ou queijos. Servir a uma temperatura de 17°C.



DADOS ANALÍTICOS  
Álcool 15%  
pH 3,62  
Acidez Total 5,2 g/L  
Açúcares Totais 3,2 g/L

EAN 560 1022 001744



GARRAFA  
750 ml / 1500 ml

