



QUINTA DO SOBREIRO

DE CIMA

BLEND SERIES

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA RESERVA TINTO 2018 TRÁS-OS-MONTES DOC



VINHO Tinto / Reserva
COLHEITA 2018
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 14,5%
pH 3,63
Acidez Total 5,1 g/L
Açúcares Totais 4,4 g/L

EAN 560 1022 00157 7



GARRAFA
375 ml e 750 ml

