

RESERVE PORT



País	Portugal
Região	Douro
Sub-região	Baixo Corgo
Clima	Mediterrâneo
Solo	Xisto
Tipo	Ruby
Castas	Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca e outras
Classificação	DOC
Ano de Colheita	
Enólogo	Jean-Hugues Gros
Vinificação	Sistema tradicional com pisa a pé em lagar de granito. Temperatura controlada ao longo da fermentação.
Engarrafamento	Enchimento automático com pré-enxaguamento e inertização.
Teor Alcoólico	19 %vol.
Acidez Total	4,2 g/dm ³
pH	3,85
Açúcar	107 g/ dm ³
Cor	Cor Ruby, límpido e brilhante
Aroma	Aroma intenso a frutos vermelhos , com marcante frescura. As notas da tosta da madeira estão integradas e surgem de forma elegante.
Prova	Suaves taninos, macio e redondo na boca. Final vivo e longo.
Garrafa	Garrafas de 75cl
Embalagem	Caixas de cartão de 6 garrafas
Código de barras/gar.75cl	
Código de barras/ex6gar.	