



## DOC DOURO GRANDE RESERVA TINTO 2013

<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Douro
<b>Sub-região</b>	Baixo Corgo
<b>Clima</b>	Mediterrâneo
<b>Solo</b>	Xisto
<b>Castas</b>	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, e outras
<b>Classificação</b>	DOC
<b>Ano de Colheita</b>	2013
<b>Enólogo</b>	Jean-Hughes Gros
<b>Vinificação</b>	<p>Elaborado a partir das vinhas mais velhas, em anos de excelentes condições produtivas. Desengace total, pisa a pé em lagares de granito. Fermentação alcoólica em lagar durante 6 dias, com trabalho contínuo e temperatura controlada.</p> <p>Fermentação maloláctica em cubas de inox. Posteriormente, estágio de 16 meses em barricas novas de carvalho francês.</p>
<b>Engarrafamento</b>	Enchimento automático, com pré-enxaguamento e inertização. Estágio em garrafa durante 6 meses antes da comercialização.
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5 % vol
<b>Acidez Total</b>	5,2 gr/dm <sup>3</sup>
<b>pH</b>	3,65
<b>Açúcar</b>	0,6 gr/dm <sup>3</sup>
<b>Cor</b>	Cor Rubi intenso
<b>Aroma</b>	Grande carácter aromático, com notas de tosta fina de barrica misturadas com notas de compota de frutos negros, á mistura com especiarias e chocolate, tudo em perfeita harmonia.
<b>Prova</b>	Vinho elegante, guloso, de fino trato com elevado potencial de envelhecimento.
<b>Garrafa</b>	Garrafas de 0.75 lts e 1,5 lts.
<b>Embalagem</b>	Caixas de cartão de 2 ou 1 garrafa(embalagem de luxo )
<b>Código de barras / gar.75 cl</b>	
<b>Código de barras / caixa</b>	



---

## DOC DOURO GRANDE RESERVA TINTO 2013

---

