

QUINTA DA REDE RESERVA TINTO 2017



CLASSIFICAÇÃO
D.O.C.

REGIÃO | SUB-REGIÃO
Douro | Baixo Corgo

CASTAS
Touriga Nacional (40%), Touriga Franca (30%) e Tinta Roriz (30%)

QUANTIDADE PRODUZIDA
33.600 Garrafas

TÍPO
Tinto

ANO DE COLHEITA
2017

MENÇÃO FACULTATIVA
RESERVA

COR
Granada definida

AROMA
Apresenta distintas notas de frutos do bosque macerados, geleia de frutos vermelhos e subtis notas tostadas, muita especiaria

SABOR
Bem estruturado, envolvendo os taninos sedosos, excelente equilíbrio ácido, muito sabor no longo final

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO
Desengace total, maceração pelicular prolongada mas suave e fermentação alcoólica em lagares robotizados, à temperatura de 26°C

MATURAÇÃO
9 meses de estágio em barricas novas de Carvalho Francês

SUGESTÃO DE CONSUMO
Harmoniza muito bem com borrego ou cabrito assados no forno, carnes vermelhas grelhadas, lombo de porco e queijos curados de pasta dura

TEMPERATURA DE CONSUMO
16-18°C

OBSERVAÇÕES
Manter a garrafa em lugar fresco e seco para conservar as suas características

ENÓLOGO/WINEMAKER
Paulo Nunes

PRÉMIOS OBTIDOS NESTA REFERÊNCIA



QUINTA
DA REDE
DOURO

WWW.QUINTADAREDE.PT