

QUINTA DA REDE GRANDE RESERVA TINTO 2015



CLASSIFICAÇÃO
D.O.C.

REGIÃO | SUB-REGIÃO
Douro | Baixo Corgo

CASTAS
Touriga Nacional (60%), Touriga Franca (20%), e Tinta Roriz (20%)

QUANTIDADE PRODUZIDA
7.200 Garrafas

TÍPO
Tinto

ANO DE COLHEITA
2015

MENÇÃO FACULTATIVA
GRANDE RESERVA

COR
Granada intenso com tonalidades violetas

AROMA
Bastante complexidade aromática, bagas silvestres, esteva, especiarias diversas, um toque fumado, muito cativante

SABOR
Profundo e distinto, encorpado, com taninos redondos e sedosos. Excelente equilíbrio ácido que lhe transmite muita frescura e confirma todo o carácter do Baixo Corgo

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

MATURAÇÃO
12 meses de estágio em barricas novas de Carvalho Francês

SUGESTÃO DE CONSUMO
Óptima companhia para estufados de carne, vitela grelhada, pato assado no forno, queijos curados e condimentados

TEMPERATURA DE CONSUMO
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