

PICOS DO COUTO RESERVA TINTO

COLHEITA 2016

Região

DÃO DOC

Castas

Touriga-Nacional (60%), Tinta-Roriz (10%) e Alfrocheiro (30%)

Vinificação

Vinificação dá-se a partir da seleção de uvas criadas na Quinta Picos do Couto.

Todas as uvas são vindimadas manualmente, colhidas no momento ideal de maturação, conjugaram-se para dar origem a este vinho de qualidade superior, que estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi opaca

Aroma

Media concentração, aroma vivo e fresco, com fruta delicada e notas vegetais.

Sabor

Elegante na boca, muito fino e gastronómico, tinto polido, guloso na fruta, um conjunto muito atrativo.

Consumir

16/18 °C

Potencial de envelhecimento

3 a 5 Anos

Pratos recomendados

Carnes vermelhas, caça e enchidos.

Enologia

Eng. Carlos Silva

Prémios

87 Points “*Wine Enthusiast – Best Buy*”

Medalha de Ouro – Melhores Vinhos do Dão 2017

Silver Medal – Concours Mondial de Bruxelles 2010

Silver Medal – International Wine Challenge 2010

