

DUVALLEY GRANDE RESERVA TINTO

COLHEITA 2015

Região

DOURO DOC

Castas

Touriga-Nacional (70%) e Touriga-Franca (30%)

Vinificação

Vinificação dá-se a partir da seleção de uvas criadas na Quinta das Braceiras.

Todas as uvas são vindimadas manualmente, colhidas no momento ideal de maturação. As uvas recolhidas de excelentes *terroirs* deram origem à mistura destas 2 castas, que após um estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês novas, foi alvo de uma filtração ligeira antes do engarrafamento.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Granada intensa

Aroma

Notas aromáticas algo exóticas, alcaçuz, especiarias doces, fruto de ginja e cereja maceradas.

Sabor

Boca de textura aberta e larga, complexo com taninos vibrantes e muito impacto de prova ainda que seja a elegância a dominar.

Consumir

16/18 °C

Potencial de envelhecimento

8 a 10 Anos

Pratos recomendados

Ideal para entradas tais como presunto pata negra curado e queijo de pasta mole, pratos de carnes vermelhas, carnes de caça e sobremesas.

Enologia

Eng. Carlos Silva

Prémios

92 Points "Wine Enthusiats"

The Grand Gold Medal – Concours Mondial de Bruxelles 2011

