



CASA AGRÍCOLA
PINTO BARBOSA

IN CULTO GRANDE RESERVA 2015 SIGNATURE

TIPO DE VINHO: Grande Reserva Tinto Douro
ANO: 2015
CASTAS: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
PRODUTOR: Zero Defeitos – Casa Agrícola Pinto Barbosa
REGIÃO: Douro Superior
TEOR ALCOÓLICO: Álcool– 14%

ESTÁGIO

A tecnologia é minimalista, recorrendo a lagares de granito com pisa mecânica. Após a fermentação, com cerca de uma semana de curtimenta, o vinho foi para cubas de aço inox, onde sedimentou os sólidos em suspensão. Após a maloláctica, foi transferido para barricas de carvalho, onde estagiou cerca de dezoito meses. O engarrafamento foi feito em Julho de 2019, após ligeira colagem e filtração. Foi estabilizado pelo frio natural de dois invernos podendo, por isso, formar um ténue precipitado com o tempo, que em nada prejudica a qualidade do vinho.

TECNOLOGIA APTIDÕES

Pronto a beber, embora tenha condições para melhorar e polir um pouco os taninos durante uns anos na garrafeira.

NOTAS DE NARIZ

O aroma prima por alguma exuberância da fruta muito madura, onde são perceptíveis notas de fruta confitada, feno fresco, terra molhada, baunilha e especiarias.

NOTAS DE BOCA

Na boca, surpreende pela pujança, textura aveludada e riqueza aromática, num conjunto atraente e moderno.

HARMONIZAÇÃO

Dadas as suas características, é indicado para refeições especiais, onde o porco preto grelhado, a posta mirandesa e o cozido à portuguesa possam brilhar.

VISUAL DO VINHO

Cor vermelha rubi, carregada.

TEMPERATURA RECOMENDADA

Servir a 16 °C, recomenda-se decantação.

SISTEMA DE FECHO

Rolha de cortiça natural.

GARRAFA (VOLUME)

0.75

