



QUINTA DO ESPINHO

GRANDE RESERVA DOURO TINTO/ RED

ENÓLOGO

Jean-Hugues Gros

DENOMINAÇÃO

Grande Reserva Touriga Nacional 2015, Douro, Tinto, Registo IVDP nº 23394

ANO 2015

O ano de 2015 teve um inverno frio e uma primavera quente incomum, seguido por um verão ameno. Colheita com bom tempo, uvas sãs e rendimento médio. Vinhos de grande elegância.

CASTAS

Touriga Nacional

NOTAS DE PROVA

Rubi escuro.

Complexo com notas de frutos pretos maduros, cereja, floral, madeira.

Boca de concentração média, fresca com acidez equilibrada, frutado, com taninos macios e final longo.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 25 kg com escolha cuidada das uvas. O vinho foi fermentado em lagares tradicionais de granito com controlo de temperatura a 25°. Após a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para cuba inox até acabar a fermentação maloláctica. Envelhece depois em cascos de carvalho francês de 500L, durante 12 meses. Filtração por placas.

ANÁLISE IVDP

Teor Alcoólico: 13,10 %, Vol. (20º) – ph: 3,63

Acidez Total: 5,5 g/dm³, Acidez Voláctil: 0,7 g/dm³

Açúcares Totais: 0,6 g/dm³

PRODUÇÃO

3.100 Litros engarrafados em Março de 2019, em 4.133 garrafas de 750ml

PRÉMIOS

Robert Parker: 92 ponts

