

QUINTA NOVA REFERÊNCIA GRANDE RESERVA TINTO

Douro DOC 2013

Castas	25% Vinhas Velhas e 75% Tinta Roriz
Vinha	QN; Sub-região do Cima Corgo; vinha velha, Letra A
Vinificação/Maturação	Seleccção manual das uvas em tapete de escolha, à entrada da adega. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio (3 dias), fermentação em cubas de madeira durante 8-9 dias com controlo de temperatura (26-28°C), acrescentando 4 dias de maceração prolongada (pós fermentativa). Estagiou 20 meses em barricas novas de carvalho francês das florestas de Centre, Nevers e Jura, de 300L de capacidade; 6 meses engarrafado em cave
Análise do Vinho	Alc/Vol 14,0%, acidez total 5,8 g/l; pH 3,61; açucares reductores 0,70 g/l, SO ₂ total 136 mg/l, Extrato Seco 40,1 g/l



NOTAS DE PROVA 2015

Enólogos: Jorge Alves, Sónia Pereira

Cor vermelha-violeta profunda. Complexo aroma de nariz, com notas de frutos azuis e especiarias – pimenta preta e cravinho, grafite.

Na boca mostra-se grande, intenso, musculado, revela uma densidade impressionante, concentrado, com meio de boca profundo, magnifico equilíbrio entre o álcool a estrutura e a acidez. Seivoso, textura firme, estrutura de boca estreita, que lhe confere robustez e lhe proporciona um longo potencial de maturação em garrafa. Um final de prova muito longo, preciso e de grande persistência aromática e física.

COMO SERVIR

Conservação	Local escuro e fresco (12 a 14°C), na posição horizontal, com vibração mínima. Guardar até 20 anos.
Serviço	A uma temperatura de 16°C. Podendo apresentar depósito no fundo da garrafa aconselha-se a sua passagem para um decantador.