

## QUINTA NOVA REFERÊNCIA GRANDE RESERVA TINTO

### Douro DOC 2015

Castas	25% Vinhas Velhas e 75% Tinta Roriz
Vinha	QN; Sub-região do Cima Corgo; vinha velha, Letra A
Vinificação/Maturação	Seleção manual das uvas em tapete de escolha, à entrada da adega. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio (2 dias), fermentação em cubas de madeira durante 5-6 dias com controlo de temperatura (24-26°C), acrescentando 4 dias de maceração prolongada (pós fermentativa). Estagiou 16 meses em barricas 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 5,6 g/l; pH 3,74; açucares reductores 0,6 g/l, SO <sub>2</sub> total 146 mg/l, Extrato Seco 41 g/l



#### NOTAS DE PROVA 2017

*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 até 2035-2038.
Serviço	A uma temperatura de 16°C. Podendo apresentar depósito no fundo da garrafa aconselha-se a sua passagem para um decantador.