

## MIRABILIS GRANDE RESERVA TINTO

**Douro DOC 2015**

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Castas                | Vinhas Velhas, Tinta Amarela e 10% selecção de barricas  |
| 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 e maceração pré-fermentativa a frio; 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 18 meses em barricas novas de carvalho francês; três “ <i>soustrages</i> ” e 6 meses em cave após o engarrafamento. |
| Análise do Vinho      | Alc/Vol 14,0 %, acidez total 6,1g/l; pH 3,54; açucares redutores 0,9 g/l, SO2 total 148 mg/l, Extrato Seco 42g/l.  |

### NOTAS DE PROVA 2017

*Enólogos: Jorge Alves*

Cor vermelha-púrpura profunda. Complexo e intenso aroma de nariz, com notas de frutos pretos, ligeira flor de esteva e especiarias - pimenta branca, noz-moscada e cravinho. Em boca é elegante, brilhante, de textura sedosa, muito concentrado, opulento, de grande sofisticação, profundo, de elevada gravidade, tridimensional. Belíssimo equilíbrio entre textura firme, a acidez moderada e a estrutura intensa; Final de prova muito longo, intenso, de grande precisão, de grande persistência aromática e física.

### COMO SERVIR

|             |  |
|-------------|--|
| Conservação | Local escuro e fresco (12 a 14°C), na posição horizontal, com vibração mínima. Guardar entre 2032-2035.                    |
| Serviço     | A uma temperatura de 16°C. Podendo apresentar depósito no fundo da garrafa aconselha-se a sua passagem para um decantador. |

