



Q U I N T A D A S A P E I R A

DOC HB Reserva Touriga Nacional Tinto 2009



Colheita

2009

Classificação

DOC - Denominação de Origem Controlada

Tipo

Tinto Reserva

Região

Encostas D`Aire

Castas

Touriga Nacional 100%

A Vinha

Implantada em suave encosta de solo argilo-calcário

Vindima

Realizada manualmente a 23 de Setembro de 2009

Vinificação

Fermentação em pequeno lagar de pedra, à temperatura de 28°C, com pisa tradicional e maceração prolongada. O estágio decorreu em barricas novas de 225 litros de carvalho Francês durante 6 meses. O vinho não foi filtrado e como produto natural que é poderá criar ligeiro depósito.

Engarrafamento

Em 7 de Março de 2011

Prova Organolética

Vinho de cor violeta intensa. Aroma frutado muito complexo, com notas de frutos pretos maduros, temperado com notas de especiarias. Excelente estágio, bem casado com a madeira, com um final de prova elegante, saboroso e persistente.

Sugestões Gastronómicas

Excelente sozinho ou com qualquer prato bem condimentado. Pratos de carne assada e queijos fortes e secos. Deve ser servido à temperatura de 16/18°C.

Enólogo

Rafael Neuparth

Parâmetros Analíticos

Álcool: 13,87 %

Acidez Total: 5,6g/l

Açúcar Residual: 2,9 g/l

pH: 3,55

Armazenamento

Local seco e fresco em posição horizontal ao abrigo da luz solar