

## DOUROCAVES TINTO RESERVA 2020



### DESCRIÇÃO

O ano vitícola de 2020 caracterizou-se por ser quente e seco, mostrando-se um ano de quantidade moderada e de maior qualidade. Oriundo de vinhas da nossa propriedade e de parcelas selecionadas nas sub-regiões do cima e baixo corgo com diferentes tipos de solos, altitudes e orientações. Elaborado com uma mistura de castas, onde se destacam a Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca.

### VINIFICAÇÃO

A fase de maturação ocorreu de forma regular o que permitiu uma vindima em finais de Agosto. As uvas foram colhidas de forma manual com uma seleção rigorosa na vinha, seguindo-se uma seleção em tapete de escolha. A fermentação alcoólica ocorreu totalmente em cubas de aço inox, onde se desenrolou com um controlo rigoroso de temperatura e maceração prolongada permitindo extrair mais suavemente os compostos de cor e aroma e levando á obtenção de um vinho frutado, encorpado e muito intenso. Finalmente estagiou em barricas de carvalho francês e Americano durante cerca de 6 meses.

### NOTAS TÉCNICAS

Produtor: DouroCaves, S.A.  
 Região: Douro  
 Tipo solo: Xisto  
 Período de vindimas: Meadoso de Setembro  
 Forma de Vindima: Manual  
 Estágio : Barricas de carvalho Francês e Americano.  
 Teor alcoólico: 14,0 % vol  
 pH: 3,70  
 Acidez total: 4,9 g/L  
 Açúcares Totais: 0,6 g/L

- PRÉMIOS VINDOURO/VINDUERO -  
OURO GERAL 2024



### Notas de Prova

Vinho de cor rubi intensa. É um vinho que se distingue pela elegância do aroma com notas de frutos vermelhos bem acompanhados por aromas de madeira onde estagiou. Na boca apresenta-se com taninos macios, boa estrutura, elegância e um final muito longo e persistente.

### Sugestões de Consumo

Especialmente indicado como acompanhamento de pratos de carne gordurosa e queijos de sabor intenso. Servir fresco de preferência entre 16 a 18°.