Quinta do Paúl
VINHOS

Grande Reserva 2015

Marca: Quinta do Paúl - Grande Reserva

Colheita: 2015

Região: DÃO
Designação: DÃO DOC

Grau: 14,5%

Produção: 1800 garrafas

Castas: 100% Touriga Nacional

Enólogo: Jorge Nogueira

Vinificação:
Feita exclusivamente com uvas de alta qualidade produzidas na Quinta do Paúl, fermentadas em lagares de inox com temperatura controlada e pisa a pé após desengace. Concluída a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para cubas de inox onde realiza a fermentação malolática, sendo depois colocado em barricas de carvalho francês e americano em estágio, com controlo regular para acompanhar a evolução.

Notas de Prova:
Vinho de cor vermelha violeta onde se destacam os aromas frutados e a especiarias, característica da casta que lhe dá origem e pela permanência, de forma controlada, em barricas de carvalho francês e americano. Encorpado, de taninos macios com final elegante, longo e persistente.

Recomendações:
Tratando-se de um produto natural, está sujeito a criar depósito com o passar do tempo, pelo que se recomenda servir com o respectivo cuidado. Se possível, decantar 45 min. antes de servir e a uma temperatura de 16 °C/17 °C em copo grande para revelar todo o potencial aromático.

Guardar:
Uma característica dos vinhos do DÃO é a sua capacidade de conservação em garrafa ao longo de vários anos, durante esse período o vinho continua a sua evolução. As garrafas devem ser mantidas deitadas ao abrigo da luz e calor.

Sugestões:
Acompanha muito bem pratos ricos de carne, caça e queijos fortes de pasta mole ou curados.

Detalhes Técnicos:
Acidez total – 6,10 g/l (ácido tartárico), álcool – 14,5%, pH – 3,73, açúcar < 2 g/l

Responsabilidade:
Quinta do Paúl é uma marca de uma empresa familiar, focada na produção de vinhos de qualidade superior, utilizando práticas agrícolas responsáveis e sustentáveis.