VINHO TINTO | RESERVA

amoviseu
www.amoviseu.com

ANO 2020

AS CASTAS
Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e Alfrocheiro

Factores de qualidade

Clima: mediterrâneo

Solo: granito, argila e calcário

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e Alfrocheiro

Tecnologia vitícola

Tipo de plantação: 3500 a 4000 pés por hectare

Tipo de poda: cordão duplo, cordão simples e guyot

Rendimento: 6 toneladas de uvas por hectare

Tecnologia enológica

Tipo: tradicional do Dão, vinificação clássica

Fermentação: com temperatura controlada até aos 28ºC durante 5 a 6 dias

Parâmetros analíticos

Teor alcoólico: 13,7% Vol.

Acidez volátil: 0,57 g/L

Extracto seco: 32,8 g/L

Açúcares redutores: 3,4 g/L

Aptidões

É um vinho que se apresenta pronto para consumir, no entanto, poderá ser guardado por mais 10 anos.

Prova organoléptica

Aspecto: límpido

Cor: rubi intenso

Tonalidade: apresenta alguns reflexos de grená ténue.

Aroma: elegante e complexo com presença de frutos vermelhos bem maduros casando com notas de canela e especiarias.

Na boca apresenta um sabor macio, com boa estrutura de taninos e um final longo e autêntico, segundo a tradição dos vinhos do Dão.

Deve ser servido à temperatura de 16º a 18ºC. a acompanhar pratos tradicionais da região, carnes e queijos.