

PUZZLE RESERVA TINTO

IDENTIFICAÇÃO DO VINHO

TIPO DE VINHO: Reserva Tinto – Denominação de Origem Controlada – DOC Douro

CASTAS: Castas tradicionais do Douro provenientes de vinhas velhas

PROVENIÊNCIA: Baixo Corgo e Douro Superior

ANO: 2019

ENÓLOGO: Bernardo Oliveira/Fernando Guerra

NOTAS TÉCNICAS

ALTITUDE: 350 – 650 metros

PRODUTIVIDADE POR HECTARE: 5500 kg

VITICULTURA: Tratamentos fitossanitários e práticas culturais sustentáveis e amigas do ambiente, mantendo as características intrínsecas da região com o máximo de tipicidade das castas

CLIMATOLOGIA: Grandes amplitudes térmicas diárias e anuais

SOLO: Xistoso

VINIFICAÇÃO: Vindima manual, desengajo total, fermentação com controlo de temperatura em depósitos de inox.

ESTÁGIO: Em barricas de carvalho francês durante 8 meses

LONGEVIDADE: 5 a 10 anos, conservado nas condições ideais

PROVA ORGANOLÉTICA

ASPETO: Límpido

COR: Grená

AROMA: Fruta vermelha madura com notas de chocolate e especiarias

SABOR: Longo com excelente acidez, mineralidade e aroma de boca, complexidade tânica agradável

PROVA GASTRONÓMICA

TEMPERATURA IDEAL: 18 a 22° C

SUGESTÃO: Excelente para acompanhar pratos de carne, tradicionais portugueses e queijos de cura média

PARÂMETROS ANALÍTICOS

ÁLCOOL: 13,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,3 g/l

PH: 3,79

AÇÚCARES RESIDUAIS: < 2g/l

