



**FICHA TÉCNICA**  
**TECHNICAL DATA SHEET**

**OKEY – RESERVA 2017 Tinto/Red**

Identificação do Vinho - Wine – Brand

OKEY – RESERVA 2017 – Tinto/Red

Ano de Colheita – Harvest

2017

Região - Region

Dão/Dão Region.

Solo/Soil

Granítico/Granitic

Composição Varietal/Grape Variety

Blend de 2 castas típicas do Dão: Touriga-Nacional (60%), Alfrocheiro (40%)

*Blend of 2 typical grapes of Dão: Touriga-Nacional (60%), Alfrocheiro (40%)*

**Vinificação**  
Technology and  
Vinification

A vindima é feita à mão e as uvas são transportadas até à adega em pequenas caixas. Segue-se um desengace total, esmagamento e passagem para depósitos em inox onde vai fermentar a temperatura controlada, entre 24º a 26ºC com maceração muito cuidada até esgotamento total dos açúcares. A fermentação de cada casta é feita separadamente. Finda a fermentação alcoólica o vinho é trasfegado para outro depósito de inox e aí fica até arranque da fermentação maloláctica, altura em que a Touriga Nacional passa para barricas durante cerca de um ano.

The grape picking is done by hand and the grapes are carried to the winery in small boxes. This is followed by destemming, crushing, pressing and fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature around 26ºC until the sugar's depletion. After alcoholic fermentation is completed, the wine starts de malolactic fermentation with the Touriga Nacional in barrels.

**Estágio**  
Stage

A Touriga Nacional estagia 12 meses em barricas de carvalho francês semi-novas e o restante vinho em cubas de inox. Antes de engarrafamento e após estabilização é feita uma ligeira filtração de modo a manter todo o seu potencial aromático e estrutura. A estabilização é natural. Pequenos sedimentos podem aparecer durante o estágio na garrafa.

*The Touriga Nacional aged in used French oak barrels for 12 months while Alfrocheiro remained in stainless steel tanks. Natural stabilization until bottling and a slight filtration were made in order to maintain all of its aromatic potential. The wine is thus subject to presenting a small deposit during the ageing process in the bottle.*

<p><b>NOTAS DE PROVA TASTES</b></p>	<p>Aroma de compota de fruta vermelha madura e toque de especiarias. Na boca, manifesta um final persistente, devido à elegância, frescura, estrutura e longevidade da Touriga Nacional, que estagia 12 meses em barrica de carvalho francês, e à fruta fresca e delicadeza do Alfrocheiro, revelando ainda algumas notas balsâmicas.</p> <p><i>Aroma of ripe red fruit jam and a touch of spices. In the mouth, this wine reveals a persistent finish, due to the elegance, freshness, structure and longevity of the Touriga Nacional, which ages 12 months in French oak barrels, and the fresh fruit and delicacy of the Alfrocheiro, also revealing some balsamic notes.</i></p>
<p><b>Sugestões Notes</b></p>	<p>Este vinho pode ser consumido imediatamente ou por mais alguns anos, por também se tratar de um vinho de guarda. Sua estrutura e frescura ampliam suas possibilidades gastronómicas. Servir preferencialmente com temperatura entre 16-18°C. Acompanha carnes de todos os tipos e queijos curados. Sugerimos o uso de decanter para obter seu potencial máximo.</p> <p><i>This wine can either be consumed now or for some few years (good ageing ability). It has a good structure and freshness, which provide a gastronomic amplitude. Better served at 16 -18 °C. Food pairing: meat dishes and cured cheese. Bottles should be horizontally in a mild environment with controlled temperature and away from light. We suggest the use of a decanter for maximum potential release.</i></p>
<p><b>Análises Analyses</b></p>	<p>Teor Alcoólico/Alcohol: 13,4 % pH: 3,8 Acidez total/Total Acidity: 5,9 gr/lit Açúcar residual/Residual Sugar: 1,2 gr /Lit</p>
<p><b>Winemaker</b></p>	<p><b>Sofia Mesquita</b></p>
<p><b>Embalagem Packaging</b></p>	<p>Caixa de Cartão Personalizada: 3 gfs / Personalized Packaging of 3 bottles</p> <p>Código de Barras / Barcode: 5601122100101</p>