

QUINTA NOVA RESERVA TINTO

Douro DOC 2013

Castas	T. Roriz, T. Amarela, Tinto Cão, Touriga Nacional e vinha velha
Vinhas	QN, Letra A; Sub-região Cima Corgo
Vinificação/Maturação	Seleção manual das uvas em tapete de escolha, à entrada da adega. Desengace total; maceração pré-fermentativa a frio durante 3 dias; fermentação em cubas de inox durante 8 dias a temperaturas entre os 26 e 28 °C, acrescentando 4 dias de maceração prolongada. Estagiou 20 meses em barricas novas e de segundo ano de 300L de carvalho francês.
Análise do Vinho	Alc/vol 14,1%, acidez total 5,1 g/l, pH 3,57; açúcares redutores 0,6 g/l, SO ₂ total 116 mg/l.



NOTAS DE PROVA 2015

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

Cor vermelha-violeta profunda. Revela aromas complexos de frutos pretos (amora) e azuis (mirtilos), com notas de tosta e especiarias a pimenta branca e cravinho; Sensação de boca de grande densidade, integrando a robutez dos taninos, a sofisticação da textura, revelando integração total da barrica nas notas de especiarias, tosta e bagas. Concentrado, equilibrado, sedoso. Agradável final com nuances de fruto preto e especiaria, de gravidade intensa, muito longo, de grande precisão e de estrutura linear. Elevado potencial de envelhecimento.

COMO SERVIR

Conservação	Local escuro e fresco (12 a 14°C), na posição horizontal, com vibração mínima. Consumir até 2029.
Serviço	A uma temperatura de 16°C. Podendo apresentar depósito no fundo da garrafa aconselha-se a sua passagem para um decantador.