

RED
RESERVA 2012

<u>COR:</u>	Tinto
<u>DESIGNAÇÃO:</u>	Reserva
<u>CASTAS:</u>	80% Touriga Nacional, 20% Aragonés (Tinta Roriz);
<u>ÁLCOOL:</u>	13 % Vol., de acordo com boletim de análise emitido pelo laboratório oficial da Comissão Vitivinícola Regional do Dão;
<u>DENOMINAÇÃO:</u>	Vinhos certificados DOC DÃO ou DOP DÃO (Denominação de Origem Protegida);
<u>VINHA:</u>	Vinha situada na margem direita do rio Dão, a meia encosta, na freguesia de S. João de Lourosa, com exposição solar sul;
<u>VINDIMA:</u>	Vinho tinto da colheita de 2012, vindimado manualmente. Uvas transportadas para o centro vinificação em caixas de vindima de 15 kg. A produção foi média, cerca de 4 000 litros por ha. Não houve ocorrência de doenças criptogâmicas que prejudicassem a qualidade do fruto. A maturação efetuou-se com toda a normalidade;
<u>TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO:</u>	Vinificação das uvas com bom índice de maturação. As uvas foram desengaçadas. A vinificação dos mostos foi efetuada em lagares tradicionais, equipados com sistema de refrigeração para o controlo de temperatura de fermentação e com macerações suaves;
<u>ENVELHECIMENTO:</u>	Estabilização natural em depósitos inox até ao engarrafamento, com estágio prolongado em garrafa;
<u>CONSERVAÇÃO:</u>	Apresenta-se bem acondicionado em garrafeira compartimentada, num local fresco, escuro e com a garrafa deitada. Bom para guarda.;
<u>NOTAS DE PROVA:</u>	Vinho de cor Rubi, com estagio em madeira de carvalho francês durante 6 meses. Aspeto brilhante, taninos finos, bom aroma próprio da casta Touriga-Nacional, vinoso e elegante, casando com notas de frutos vermelhos bem maduros. Sabor macio, bom corpo, sem adstringência, acidez equilibrada e boa persistência;
<u>GASTRONOMIA:</u>	Pratos de caça e carnes vermelhas como Javali, Cordeiro, Cabrito Assado, elaborados na cozinha tradicional ou moderna e queijo curado;
<u>SERVIR:</u>	Deve ser consumido entre os 16°C e os 18°C;
<u>ENÓLOGO:</u>	Eng. José Carlos Oliveira

