



Arribas do Côa

Reserva Tinto

ANO

2020

DENOMINAÇÃO

DOC Douro

CASTAS

Touriga Nacional (75%) e Touriga Franca (25%)

TERROIR

Região: Douro Superior
Localização: Vila Nova de Foz Côa
Clima: Mediterrâneo/Continental
Altitude: 320-380 m
Solo: Xistoso

VINDIMA

Realizada de forma tradicional e não mecânica, uvas transportadas em pequenas caixas e sujeitas a uma escolha meticulosa.

ESTÁGIO

O vinho estagia em barricas de carvalho francês (50%) durante 9 meses, e posteriormente em cubas de inox durante 18 meses, ao longo deste período o vinho é submetido a provas regulares

PROVA SENSORIAL

Cor: Rubi intensa e brilhante.
Aroma: Envolvente de frutos vermelhos maduros, como romã, e especiarias.
Paladar: Amplo em boca e volumoso. Aromas de *sous-bois* e frutos vermelhos. Final longo marcado pela suavidade.

CONSUMO

As garrafas devem repousar deitadas, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco e com alguma humidade. Este vinho deverá ser consumido a uma temperatura de 16°C.

GASTRONOMIA

Acompanha bem pratos com carne vermelha, caça, fumeiro, cogumelos e queijos de cura.

ANÁLISES

Grau alcoólico: 15% Vol.
Acidez total: 5,1 g/l
Acidez Volátil: 0,6 g/l
pH: 3,74
Açúcares Totais (Glu+Frut): 1,85 g/l
SO2 total: 52 mg/l

PRODUÇÃO / PRÉMIOS:

3466 garrafas 0,75cL

ENOLOGIA

Mateus Nicolau de Almeida

