



Poiães 5050 – 343,
Peso da Régua, PORTUGAL
Tlf: +351 254 100 161
Wine Sales Department
winesales@quintadaestrada.pt
tlf: +351 937573375



Torno e Vara EDIÇÃO LIMITADA

RESERVA TINTO 2019 | DOURO DOP



Características

Designação: DOP Douro

Região: Baixo Corgo, Douro, Peso da Régua

Altitude: 90m – 320m

Idade das Vinhas: 90 – 125 anos

Álcool: 16% vol.

pH: 3,93

Tempo de Guarda: 25 anos

Castas

Touriga Nacional | Touriga Franca | Tinta Amarela

Tinto Cão | Tinta Roriz | Rufete

Vinificação

Desengace parcial. Fermentação em lagar e em barricas.

Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês.

Região Demarcada do Douro



Solo
Xisto



Amplitude térmica
Elevada

PRODUTO DE //
PRODUCT OF
PORTUGAL

Temperatura de serviço

16 – 18°C | Para uma melhor experiência,
recomendamos que deixe o vinho arejar
durante 2 horas antes de o servir.

Viticultura

O Modo de Produção Integrada é um sistema agrícola de alta qualidade que prioriza a sustentabilidade e a preservação ambiental. Ele serve como um meio-termo equilibrado entre a agricultura convencional intensa e a agricultura biológica.

Produzido em vinhas de baixo rendimento com castas autóctones, em sistema de poda tradicional e manual.

Uvas colhidas e selecionadas manualmente para caixas de 20kg.

Notas de Prova

Cor Rubi profundo e brilhante.

Aroma Notas de frutos vermelhos e pretos maduros, com um toque subtil de especiarias.

Paladar Estruturado e equilibrado, com taninos suaves e final persistente.

Um vinho gastronómico que representa bem o clássico terroir do Douro.