



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



Tia Piá Reserva

RESERVA TINTO 2022 | DOURO DOC



Características

Designação: DOC Douro

Região: Baixo Corgo, Douro, Peso da Régua

Altitude: 300 m – 500m

Idade das Vinhas: 35 – 65 anos

Álcool: 14,5% vol.

pH: 3,69

Tempo de Guarda: 15 anos

Castas

Touriga Franca | Tinta Amarela | Tinta Francisca

Tinta Roriz | Tinto Cão

Vinificação

Desengace parcial. Fermentação em cuba de inox com controlo de temperatura. Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês.



Solo
Xisto
e Granito



Amplitude térmica
Elevada

PRODUTO DE //
PRODUCT OF
PORTUGAL

Temperatura de serviço
14 – 16°C | Para uma melhor experiência,
recomendamos que deixe o vinho arejar
durante 2 horas antes de o servir.

Região Demarcada do Douro



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 Vermelho intenso e concentrado.

Aroma Fruta preta madura delicada com apontamentos de especiarias.

Paladar Equilibrado, com taninos elegantes, boa frescura e um final longo e persistente.

Um vinho elegante e equilibrado, marcado pelo terroir do Douro.