

QUINTA DA CARREGOSA RESERVA TINTO 2012

Região: Douro

Designação de Origem: DOC Douro

País de Origem: Portugal

Ano: 2012

Cor: Tinto

Castas: 40%Touriga Nacional, 30%Touriga Franca, 20%Tinta Roriz, e 10% Tinta Amarela, provenientes de vinhas velhas com mais de 70 anos.

Enólogo: Fernando Costa e Jorge Alves

Vinificação: Das melhores parcelas da Quinta da Carregosa, as uvas foram colhidas manualmente nos talhões que apresentaram uma maturação mais equilibrada. As uvas são submetidas a esmagamento e desengace total. Segue-se um período de 24 horas de Maceração pré-fermentativa a 30°C para maximizar a atuação das enzimas da uva responsáveis pela extração de cor e aromas. São utilizadas leveduras selecionadas para indução da fermentação alcoólica que decorre entre os 22°C e os 24°C durante um mínimo de 10 dias. Fermentação malolactica induzida com controlo de temperatura.

Estágio: Uma vez concluída a fermentação malolactica, o vinho foi trasfegado para barricas novas de carvalho francês onde permaneceu durante 12 meses. Após o engarrafamento o vinho estagiou em garrafa 1 ano antes de ser comercializado.

Análise Físico-química:

Teor Alcoólico – 13,66% vol.

Acidez Total – 5,3 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez Volátil deduzida SO₂ –0,16 g/dm³ (ácido acético)

pH –3,64

Extracto Seco Total – 35,2 g/dm³

Característica Organolépticas:

Cor: Vermelho rubi

Aroma: Muito complexo, excelente evolução em garrafa, “bouquet” elegante dominado pelo “cassis”, especiarias, caixa de tabaco e notas de baunilha muito bem integradas.

Sabor: Muita concentração e corpo, taninos maduros, excelente equilíbrio e um final surpreendentemente longo.

Serviço: Servir a uma temperatura entre 8°C e 10°C

Conservação: Garrafa deitada, temperatura ambiente de pequena amplitude térmica (14 a 18 °C), humidade de 60% e ao abrigo da luz.

