

# RESERVE TINTO 2020

# DOC DOURO

**EQUILIBRADO,**  
*frescura e acidez vibrante.*

Um tinto com um nariz muito complexo, com notas evidentes de fruta, mas também de bosque, o que lhe dá muita personalidade. Na boca, é um vinho preciso e elegante em toda a prova, com um final longo e bom potencial de envelhecimento.



Nº de Garrafas 750 ml  
**20.000 Unid.**

Nº de Garrafas 1,5 Lt  
**500 Unid.**

  



## DESCRIÇÃO DA VINHA

Proveniência das uvas | Cima Corgo  
Castas | 45% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 15% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão  
Altitude | 50 a 550 metros  
Geologia do Solo | Xistoso  
Idade das vinhas | > 40 anos

## VINDIMA DE 2020

O ano vitícola de 2019-2020 apresentou oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual, tendo sido considerado um ano quente e seco, o que resultou no avanço das várias fases fenológicas da videira. A precipitação que ocorreu durante a primavera desencadeou várias doenças e, consequentemente, quebras na produção. As vindimas, ainda que precoces, proporcionaram mostos de boa qualidade, com elevados teores de açúcar e fermentações mais longas, bons níveis de acidez e de compostos fenólicos.

## VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 20kg, transportadas para a adega para desengace parcial dos cachos – alguns com desengace total e outros com cacho inteiro. Maceração pré-fermentativa a frio, seguida de fermentação alcoólica em cubas de inox com controle de temperatura e fermentação malolática em cubas de inox e barricas de carvalho francês de diferentes tanoarias.

## ESTÁGIO

50% em cubas de inox.  
50% em barricas de carvalho francês durante 9 a 10 meses.

## ENGARRAFAMENTO

Data | Setembro 2022  
Garrafa | Bordalesa Elite 75cl /  
Bordalesa Horus Magna 150 cl  
Rolha | Cortiça Natural

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico - 13,5% | Acidez Total - 5.2gr/L | Acidez Volátil - 0.6gr/L | pH - 3.59 | Açúcares Totais < 2gr/L