

DOURO TINTO

Quinta do Javali Special Cuvée 2012



Apreciação visual:

Cor vermelho escuro, com centro quase opaco.

Apreciação olfactiva:

Nariz dominado pela componente frutada, essencialmente baseada nos frutos pretos maduros. Também é possível desvendar sugestões florais de pétalas esmagadas de violetas. Destacam-se as notas de sub-bosque, com alusões aos aromas de casca de árvore, em paralelo com aromas de chocolate amargo. O prolongado estágio em barricas de elevada qualidade não veio mascarar o vinho.

Apreciação gustativa:

Na boca, a estrutura é de uma enorme dimensão, amparada por taninos bem presentes, que potenciam uma longa persistência de prova e uma considerável capacidade de envelhecimento. Torna-se recomendável a prévia abertura e decantação, com uma antecedência de 1-2 horas.

Informação técnica

- Álcool (%): 14,5
- Acidez total (g/dm³): 5,4
- Açúcar (g/l): <2
- pH: 3,66

Produção

554 garrafas 75 cl

