

DOURO TINTO

Quinta do Javali Reserva 2016



Notas de prova

Cor vermelho intenso. Nariz dominado pelas notas de frutos vermelhos maduros, com algumas sugestões de compota de morango e de framboesa, associadas a nuances de especiarias. De forma bem integrada, surgem as notas tostadas da barrica de grande qualidade, conferindo um carácter guloso ao vinho, com aromas de baunilha e de brioche. Na boca, confirmam-se os aromas frutados, em sintonia com uma estrutura presente mas elegante.

Variedade de castas

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinto Cão.

Vinificação e estágio

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagares. Fermentação malolática espontânea 50% em barricas de novas de Carvalho Francês e 50% em inox. Estágio de 18 meses em barricas novas e usadas de carvalho Francês. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Informação técnica

- Álcool (%): 13,5
- Açúcar (g/l): 0,7
- Acidez total (g/dm³): 5,7
- pH: 3,58

Produção

9 800 garrafas 75 cl
100 garrafas 150 cl

