

# Casa de Arrochella

\*\*\*\* Douro \*\*\*\*

## VILAFLO

### Douro RESERVA

Vinho Tinto  
2020



#### Ficha Técnica

##### **Região**

Douro – Denominação de Origem Controlada (DOC)

##### **Sub-Região**

Douro Superior

##### **Zona de Produção**

Quinta da Peça - Vila Flor (Vilas Boas)

##### **Área da Vinha**

35ha

##### **Origem do Solo**

Xistoso

##### **Altitude da Vinha**

300 a 490 metros

##### **Castas**

Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Roriz.

##### **Vinificação /Estágio**

Vindima manual em caixas de 20 Kg, desengace a 100%, fermentação em cuba de inox com temperatura controlada a 24/26°C durante 6 dias. Fermentação maloláctica em cuba de inox. 60% do lote estagiou em barricas de carvalho francês.

##### **Engarrafamento**

Outubro 2023

##### **Análises Físico-químicas**

13,5 (% V/V) Teor Alcoólico

3,56 pH

4,70 (g/dm<sup>3</sup> – Ácido Tartárico) Acidez Total

0,50 (g/dm<sup>3</sup> – Ácido Acético) Acidez Volátil

0,60 (g/dm<sup>3</sup>) Açúcar Residual

##### **Notas de Prova**

Cor vermelha com laivos grenat. Aroma complexo e intenso, ricas notas especiadas e de bosque com integrada envolvente abaunilhada do estágio em barrica. Boca complexa, corpo estruturado, taninos firmes e ricos, boas notas especiadas e ligeiros florais. Termina rico e persistente

##### **Curva de Envelhecimento**

Pelas características organolépticas prevê-se um envelhecimento em garrafa muito positivo durante os próximos 7 anos.

##### **Conservação na Cave**

Humidade 70% e temperatura 14°C.

##### **Como Servir**

Decantar 5min antes para o vinho respirar. Servir entre os 16-17°C. Vinho não filtrado, pelo que pode apresentar depósito.

##### **Enólogo**

Luís Soares Duarte