



ALMOTRIGA

GRANDE RESERVA

Designação

Almotriga Grande Reserva

Ano

2017

Tipo

Vinho Tinto

Denominação

DOC Douro

Castas

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca

Enólogos

Luis Cortinhas e Leandro Amaro

Prova

Complexo e longo com aromas marcantes de frutos vermelhos e silvestres combina notas minerais com especiarias e nuances balsâmicas e de grande intensidade na boca. É encorpado com taninos bem polidos e macios que vão permitir uma grande longevidade a este vinho, sempre procurando uma harmonia que faz dele um vinho verdadeiramente especial e inesquecível que perdura tanto na lembrança como nos sentidos.

Gastronomia

Acompanha muito bem pratos de carnes vermelhas grelhadas ou assadas e até bacalhau assado, queijos curados e de pasta mole.

Origem

Proveniente das mais icónicas castas tintas do Douro Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz produzidas em socalcos com as Letras A e B com estágio de 18 meses em barricas de carvalho 75% francês e 25% Americano.

Vinificação

Vindima Manual. Receção com desengace e esmagamento imediato, com condução de uvas às cubas de fermentação em tubagem de massas com permutador de calor. Fermentação em cubas de inox e com curtimenta a cerca de 26°C. Macerações intensas e prolongadas e fermentação malolática parcial em barricas de carvalho.

Álcool	PH
15,5%	3,87

Acidez Total	Açúcares Totais
4,7 g/l	0,63 g/l

