

# 2014

# RESERVA VINHAS VELHAS



## DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

## SISTEMATIZAÇÃO

Vinha Tradicional em Socalcos

## SOLO

Xisto

## EXPOSIÇÃO

Nascente - Sul

## IDADE DAS VINHAS

> 70 anos

## ÁLCOOL

14,5%

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

Setembro de 2016

## DADOS ANALÍTICOS

Acidez total : 5,2 gr/L

pH: 3,65

Açúcar residual: 1.7gr/l

## CASTAS

Vinhas Velhas (25 a 30 castas diferentes)

## VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de 25 kg de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem em mesa de escolha à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada. Após o final da fermentação alcoólica, as uvas são prensadas suavemente em prensas hidráulicas.

## ENVELHECIMENTO

Estágio em barricas de carvalho francês (85%) e carvalho americano (15%), onde permaneceu cerca de 16 meses.

## NOTA DE PROVA

**Cor:** Rubi intenso.

**Nariz:** Excelente expressão aromática, onde realçam as notas de esteva fresca, frutos silvestres do Douro, em perfeita harmonia com suaves notas de especiaria.

**Boca:** Início elegante, evoluindo para um vinho sério e envolvente, onde sobressai, a excelente dimensão e textura de boca, composta por taninos sedosos e aromas de frutos silvestres frescos. Termina harmonioso e com excelente persistência.

## ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

