

## DUVALLEY GRANDE RESERVA TINTO

### COLHEITA 2012

**Região**  
DOURO DOC

**Castas**  
Touriga-Nacional (70%) e Touriga-Franca (30%)

**Vinificação**  
Vinificação dá-se a partir da seleção de uvas criadas na Quinta das Braceiras.

Todas as uvas são vindimadas manualmente, colhidas no momento ideal de maturação. As uvas recolhidas de excelentes *terroirs* deram origem à mistura destas 2 castas, que após um estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês novas, foi alvo de uma filtração ligeira antes do engarrafamento.

### ANÁLISE SENSORIAL

**Cor**  
Granada intensa

**Aroma**  
Notas aromáticas algo exóticas, alcaçuz, especiarias doces, fruto de ginja e cereja maceradas.

**Sabor**  
Boca de textura aberta e larga, complexo com taninos vibrantes e muito impacto de prova ainda que seja a elegância a dominar.

**Consumir**  
16/18 °C

**Potencial de envelhecimento**  
8 a 10 Anos

**Pratos recomendados**  
Ideal para entradas tais como presunto pata negra curado e queijo de pasta mole, pratos de carnes vermelhas, carnes de caça e sobremesas.

**Prémios**  
The Grand Gold Medal – Concours Mondial de Bruxelles 2011

