

DUVALLEY RESERVA TINTO

COLHEITA 2012

Região

DOURO DOC

Castas

Touriga-Nacional (40%), Tinta-Roriz (25%) e Touriga-Franca (35%)

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 3 castas, que após um estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês, foi alvo de uma filtração ligeira antes do engarrafamento.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi violácea

Aroma

Atrativo, com nuances de fruta madura, notas quentes mas bem atrativas, onde a barrica se mostra bem inserida.

Sabor

De médio porte na boca, tinto acessível, polido nos taninos e de pendor claramente gastronómico.

Consumir

16/18 °C

Potencial de envelhecimento

4 a 8 Anos

Pratos recomendados

Carnes vermelhas, carnes de caça e enchidos.

Prémios

Gold Medal – Concours Mondial de Bruxelles 2014

The Grand Gold Medal – Concours Mondial de Bruxelles 2013

Best Wine Trophy - Concours Mondial de Bruxelles 2013

Bronze Medal – International Wine Challenge 2013

Silver Medal – International Wine Challenge 2012

