

PICOS DO COUTO GRANDE RESERVA TINTO

COLHEITA 2012

Região

DÃO DOC

Castas

Touriga-Nacional (60%), Tinta-Roriz (10%) e Jaen (30%)

Vinificação

Vinificação dá-se a partir da seleção de uvas criadas na Quinta Picos do Couto.

Todas as uvas são vindimadas manualmente, colhidas no momento ideal de maturação, conjugaram-se para dar origem a este vinho de qualidade superior, que estagiou durante 18 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi violácea

Aroma

A frutos maduros e em passa, notas balsâmicas tais como ameixas vermelhas e amoras.

Sabor

Concentrado, opulente e encorpado com sensações frutadas. Taninos muito finos.

Consumir

16/18 °C

Potencial de envelhecimento

8 a 10 Anos

Pratos recomendados

Carnes vermelhas, caça, enchidos e queijos de pasta mole (ex.: queijo da serra).

Prémios

Gold Medal – Concours Mondial de Bruxelles 2017
Gold Medal – Concours Mondial de Bruxelles 2014
Gold Medal – Concours Mondial de Bruxelles 2013
Silver Medal – Concours Mondial de Bruxelles 2012
Silver Medal – Concours Mondial de Bruxelles 2011
Silver Medal – International Wine Challenge 2014
Bronze Medal – International Wine Challenge 2013

