

<http://www.decanter.com.br/89105-Caldas-Reserva-Douro-2005/p>



Caldas Reserva Douro 2005

Classificação	Tinto
Uva	Tempranillo (Tinta Roriz ou Aragonez), Touriga Nacional, Tinta Barroca
Produtor	Domingos Alves de Sousa
País	Portugal
Regiões	Douro
Safra	2005
Região	Douro - Baixo Corgo - Quinta das Caldas, 6 ha de vinhas com mais de 40 anos.
Composição de Castas	33% Tinta Barroca, 33% Tinta Roriz, 33% Touriga Nacional.
Amadurecimento	7 meses em barricas de carvalho francês novas e de
Estimativa de Guarda	8 anos
Temperatura de Serviço	16-18°C
Premiações mais Relevantes	ROBERT PARKER, WINE ADVOCATE: 88 Pontos JOÃO PAULO MARTINS 2009: 16 em 20
Características Climáticas	Protegido pela Serra do Marão (pico de 1.400m) da influência do Atlântico, o Baixo Corgo apresenta-se ainda como a sub-região mais fresca e úmida do Douro, com aproximadamente 800mm de chuva/ano. As temperaturas de verão são muito altas, chegando a 35°C.
Características do Solo	Solo de xisto, do período pré-Cambriano, com presença de argila. Inclinação da quinta de 25°, com exposição ao sul.

Elaboração	As uvas são totalmente desengaçadas. Fermentação com película por 8 dias, com controle de temperatura e maceração pós-fermentativa. Trasfegas para as barricas de carvalho francês. Permanência de no mínimo 3 meses na garrafa antes da emissão ao comércio.
Características Organolépticas	Rubi intenso e límpido. Complexo, com fruta madura, notas resinosas, cedro, especiarias e mineral. Volumoso, macio e elegante, com taninos e acidez muito bem dissolvidos.

Classificação Legal Douro D.O.C.

Graduação Alc. 14° GL

Diretrizes Bacalhau à Zé do Pipo; Caça em preparações de longo cozimento; Entrecôte
Enogastronômicas grelhado na brasa com Gratin de batatas ao tomilho.

PROVA DA SAFRA 2008.

Decanter Wine Day, Curitiba 27/06/2013.