

<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<br>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.*