

<http://www.quintadosavidagos.com/os-vinhos/download-ficha-tecnica--3>



QUINTA
dos AVIDAGOS

QUINTA DO ALEM TANHA GRANDE RESERVA 2007

Vinha: Férvida e do Além Tanha das primeiras Quintas de Ribacorgo com mais de 60 anos de idade, está implantada em terrenos xistosos com elevada pedregosidade e excelente exposição solar. Caracteriza-se por uma elevada densidade de plantação, baixo rendimento e uma invulgar combinação de castas tradicionais dourienses.

Castas: Touriga Nacional 25%, Vinhas Velhas 75% (Tinta Amarela, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franc, Tinta Carvalha, Rufete e Grand Noir).

Vinificação: Vindima Manual para pequenas caixas. Desengace total, pré-maceração a frio, fermentação com controlo moderado de temperatura em cuba inox com saúves remontagens diárias, longa maceração pós-fermentativa. Amadurecido em barricas de carvalho durante 12 meses.

Vinho não filtrado nem estabilizado pelo frio de modo a serem respeitados todos os seus elementos. Pode criar depósito.

Cor: Vermelha muito intensa

Aroma: Vigoroso com boa intensidade e complexidade onde sobressaem os frutos silvestres maduros, ameixa preta, notas minerais com toque balsâmico.

Paladar: Bom corpo, com taninos firmes e gulosos, focado no fruto, com final muito longo.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 17°C e os 19°C. Acompanha bem pratos de carnes vermelhas bem condimentadas e queijos de ovelha curados.

Potencial de envelhecimento: até 2017

Álcool: 15,5% vol

Acidez Total: 5,38 g/l

Ph: 3,87

Açúcares redutores: 4,0 g/l

SO 2 Total: 90 mg/l

Produção: 11000 Engarrafado em: Julho /2009 Comercializado a partir de

Enólogo: Eng. Rui Cunha

Para mais informações: Pedro Tamagnini
Pedro Tamagnini – 22 415 74 00

E-mail: info@quintadosavidagos.com

*Prova da safra 2008 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (1º dia)*