

<http://www.quintadosavidagos.com/os-vinhos/download-ficha-tecnica--4>



QUINTA DOS AVIDAGOS GRANDE RESERVA 2008

Vinha : Quinta dos Avidagos , juntamente com vinhas velhas com mais de 80 anos 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 75 % e Vinhas Velhas 25 % .

Vinificação: Vindima Manual para pequenas caixas.Desengace total , pré-maceração a frio , fermentação com controlo moderado de temperatura em cuba inox com sauves remontagens diárias , longa maceração pós –fermentativa. Amadurecido em barricas de carvalho francês 1º ano durante 12 meses.

Vinho nao filtrado

Cor : Vermelho – Violeta , Muito intenso e profundo

Aroma: Muito vigoroso com boa intensidade e complexidade onde sobressaem os frutos silvestres maduros , ameixa preta , notas minerais com toque balsâmico baunilha e especiarias

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 Cº e os 19 Cº . Acompanha bem pratos de carnes vermelhas bem condimentadas e queijos de ovelha curados.

Potencial de envelhecimento : até 2020

Álcool : 15,80% vol

Acidez Total : 5,11 g/l

Ph : 3,96

Açúcares redutores: 4,0 g/l

SO 2 Total : 90 mg / Produção : 2000

Engarrafado : Dezembro 2010

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)*