



## DOC DOURO GRANDE RESERVA TINTO 2011

<b>País</b>	PORTUGAL
<b>Região</b>	DOURO
<b>SUB-REGIÃO</b>	BAIXO CORGO
<b>Clima</b>	MEDITERRÂNEO
<b>SOLO</b>	XISTO
<b>CASTAS</b>	TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, e outras
<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	DOC
<b>Ano de COLHEITA</b>	2011
<b>EnÓLOGO</b>	Jean-Hughes Gros
<b>VINIFICAÇÃO</b>	ELABORADO A PARTIR DAS VINHAS MAIS VELHAS, EM ANOS DE EXCELENTE CONDICÃO PRODUTIVAS. DESENGACE TOTAL, PISA A PÉ EM LAGARES DE GRANITO. FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA EM LAGAR DURANTE 6 DIAS, COM TRABALHO CONTINUO E TEMPERATURA CONTROLADA. FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA EM CUBAS DE INOX. POSTERIORMENTE, ESTÁGIO DE 16 MESES EM BARRICAS NOVAS DE CARVALHO FRANCÊS.
<b>ENGARRAFAMENTO</b>	ENCHIMENTO AUTOMÁTICO, COM PRÉ-ENXAGUAMENTO E INERTIZAÇÃO. ESTÁGIO EM GARRAFA DURANTE 6 MESES ANTES DA COMERCIALIZAÇÃO.
<b>TEOR ALCOÓLICO</b>	14,5 VOL
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	5,2 GR/DM <sup>3</sup>
<b>pH</b>	3,72
<b>AÇÚCAR</b>	0,4 GR/DM <sup>3</sup>
<b>COR</b>	COR RUBI INTENSO
<b>AROMA</b>	GRANDE CARÁCTER AROMÁTICO, COM NOTAS DE TOSTA FINA DE BARRICA MISTURADAS COM NOTAS DE COMPOTA DE FRUTOS NEGROS, Á MISTURA COM ESPECIARIAS E CHOCOLATE, TUDO EM PERFEITA HARMONIA.
<b>PROVA</b>	VINHO ELEGANTE, GULOSO, DE FINO TRATO COM ELEVADO POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO.
<b>GARRAFA</b>	GARRAFAS DE 0.75 LTS e 1,5 LTS.
<b>EMBALAGEM</b>	CAIXAS DE CARTÃO DE 2 OU 1 GARRAFA (EMBALAGEM DE LUXO)



*Prova da safra 2011 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),  
22 a 24/04/2014. (2º dia)*