

Lagar de Darei – Tinto Reserva 2007

 [Português](#) 

Filosofia:

A personalidade e complexidade resultam das condições climáticas, selecção das melhores uvas da propriedade e a criatividade do nosso enólogo

Vitivinicultura:

Os solos são graníticos arenosos. As vinhas estão a cerca de 400m de altitude, Tem uma grande amplitude térmica que chega a ser de quase 20 graus o que dá a excelente acidez e frescura pelos quais os vinhos do Dão são reconhecidos. As vinhas têm em média 9 anos



Maturação:

Fermentação feita em Lagar aberto, estágio de 8 meses em barricas de Carvalho Francês seguindo se 18 meses em garrafa

Notas de Prova:

Cor muito concentrada, notas de fruta densa, chocolate preto, corpo em diálogo com os taninos com a perfeita acidez bem presente.

Engarrafamento:

Junho 2011

de idade

Castas:

Touriga Nacional; Tinta Roriz

Vinificação:

Uvas colhidas em caixas ventiladas de 20 Kg num estado óptimo de maturação, com tempo quente e temperaturas amenas.

Análises:

Álcool: 13,5%
Acidez total: 5,5gr/l PH: 3,72
Açúcar redutor: 2,4g/l

Enólogo:

Pedro Pereira



Copyright 2014 Casa de Darei | All Rights Reserved



Safra 2007. Jantar no Luigi Pietro Emporium Vino em 08/10/2015.