

APEGADAS QTA.VELHA RESERVA

DOURO TINTO 2012

Medalha de Prata no Concurso Mundial de Bruxelas 2015

Vinificação: Desengace total, fermentação com controlo moderado da temperatura e remontagens manuais diárias. Longa maceração pós fermentativa. Estagiou durante 15 meses em barricas de carvalho francês. Vinho não filtrado nem estabilizado pelo frio. Pode criar depósito.

Castas: Combinação de diferentes parcelas da Quinta Velha onde predominam as castas Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz.

Cor: Vermelha rubi intensa.

Aroma: Jovem, com boa intensidade, complexidade e profundidade. Sobressaem os frutos silvestres (vermelhos e pretos) maduros, combinados de forma elegante com notas florais. Apresenta ainda presença de especiarias e aromas a chocolate.

Paladar: Ataque macio e amplo. Excelente estrutura em boca com taninos finos e elegantes. Excelente aroma de boca. Final persistente e guloso.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 16 °C a 18 °C. Se apreciado novo, recomendamos a sua decantação antes de ser servido.

Potencial de envelhecimento: até 2027 **Álcool:** 14,5 %Alc/Vol. **Acidez Total:** 6,1 g/l

pH: 3,39 **Açúcares totais:** 0,6 g/l **SO₂ Total:** 104 mg/l

Engarrafado em: Maio 2014

Comercializado a partir de: 2014

Enólogo Responsável: Rui Cunha (ruiwinedoctor@gmail.com)

www.apegadas.co.pt



Safra 2012. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.