



DOC DOURO RESERVA TINTO 2012



País	Portugal
Região	Douro
Sub Região	Douro Superior
Denominação	DOC (Denominação de Origem Controlada)
Tipo de Solo	Xisto
Altitude	150 a 400 metros
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e uvas de Vinhas Velhas (castas antigas e tradicionais do Douro de parcelas com mais de 70 anos) das nossas quintas no Douro Superior.
Vinhas	As vinhas são cultivadas segundo o sistema de proteção integrada, sem recurso a sistema de rega, permitindo produções equilibradas e uma extração óptima do potencial de cada casta.
Vindima	Uvas colhidas manualmente de parcelas cuidadosamente selecionadas durante a segunda quinzena de Setembro.
Vinificação	Uvas com desengace total e pisadas em lagar de granito. Fermentação a temperatura controlada de cerca de 28° com curtimenta pós-fermentativa durante 15 dias.
Envelhecimento	Estágio de 12 meses em meias barricas de carvalho francês.
Teor Alcoólico	14 % vol
Enólogo	Miguel Abrantes
Produção	8.000 Garrafas de 75cl

Vale da Veiga

O Vale da Veiga é o nome do Vale que desce de Vila Nova do Foz Côa até ao Rio Douro. As grandes diferenças de altitude, os solos xistosos e um microclima com variações térmicas extremas, permitem obter uvas de excelentes características e diferentes *terroirs*.

Seleccionamos uvas de encostas escarpadas, criadas num clima quente e seco, de onde se obtém uvas com maturações mais pronunciadas e de cotas mais altas e planas, com um clima fresco e húmido de modo a obter das uvas com mais frescura e vivacidade.

Desta conjugação resulta um vinho de cor profunda, grande complexidade aromática com taninos firmes e maduros complexados pelas notas do estágio em madeira de carvalho francês.

Vale da Veiga - Sociedade Agrícola

Quinta de N. Sra. do Amparo - EN 222

Vila Nova de Foz Côa - PORTUGAL

www.valedaveiga.com

Safra 2012. Porto & Douro International Tasting, Curitiba/PR 04/04/2016.