

Grão Vasco

GRÃO VASCO RESERVA TINTO PROVA MESTRA 2013

TIPO: Tranquilo CATEGORIA: Reserva COR: Tinto TONALIDADE: Vermelho rubi

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Dão REGIÃO: Dão

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Grão Vasco Reserva Prova Mestra 2013 remete em simultâneo para o Universo da Arte de Vasco Fernandes, o Grão Vasco, e para o Mundo dos Vinhos, representando a autenticidade dos vinhos Reserva e o terroir dos melhores Tintos do Dão. Ao mesmo produto, pretende homenagear a "Prova Mestra", um ritual anual que reúne a equipa de Enologia da Sogrape Vinhos para que sejam provados lotes antigos, guardados com a esperança, o desejo ou a certeza que o tempo trará vinhos de grande complexidade e qualidade superior.

NOTAS DE PROVA

Grão Vasco Reserva é um vinho com uma cor vermelho rubi de grande intensidade. É um vinho de grande exuberância aromática em que sobressaem aromas de morangos e framboesas, bagas pretas, ligeiro aroma a pinheiro e bosque e nuances de hortelã que dão frescura ao bouquet. Todo o aroma do vinho está muito bem equilibrado com a madeira onde estagiou durante 12 meses. Na boca apresenta grande volume, tanino redondo mas firme, aroma suave e acidez viva. Um vinho complexo com um final de boca longo.

ANO VITÍCOLA

O Inverno de 2013 foi caracterizado por chuva intensa (que veio repor as reservas de água no solo) aliada a temperaturas baixas, o que resultou num atraso no início da atividade vegetativa da videira, mas que não condicionou o abrolhamento nem a floração. Julho e Agosto registaram-se bem quentes e secos, em que a maturação das uvas se desenrolou lenta, mas evolutiva. A chuva que caiu durante o mês de Setembro obrigou a uma gestão mais atenta da vindima e a um maior trabalho na adega, para que os vinhos resultantes mantivessem a qualidade habitual.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 36% Touriga Nacional, 31% Tinta Roriz, 33% Alfrocheiro

VINIFICAÇÃO

Após receção das uvas destinadas à vinificação do Grão Vasco Reserva, procede-se ao desengace, seguido de esmagamento suave, sendo as massas conduzidas por gravidade para cubas de fermentação em inox. A fermentação durou cerca de 10 dias, durante os quais o mosto foi sujeito a várias remontagens, de maneira a extrair suavemente os compostos fenólicos das películas. Em seguida o vinho foi retirado para cubas de armazenagem, onde decorreu a fermentação maloláctica.

MATURAÇÃO

O Grão Vasco Reserva, após a fermentação maloláctica, tem um estágio de 12 meses em madeira francesa. Após o engarrafamento o vinho tem um estágio de garrafa de 3 meses antes de ser comercializado.

GUARDAR

Este vinho tem uma vida em garrafa muito dilatada, apresentando-se em boas condições de consumo por um período que chega facilmente aos 5 anos. Uma vez aberta a garrafa, convém ser consumida no próprio dia, embora se mantenha em boas condições durante algum tempo desde que bem rolhada, idealmente com algum vácuo.

SERVIR

Deve ser mantido deitado em lugar fresco e seco. Temperatura ideal para servir 12°C - 16°C.

DESEFRUTAR

Grão Vasco Reserva Prova Mestra 2013 é um vinho muito gastronómico e versátil, excelente para acompanhar pratos de carne, caça, todo o tipo de aves e queijos.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13% | Acidez Total: 5,3 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: < 2 g/l | pH: 3,71

CONSUMO RESPONSÁVEL E QUALIDADE

A Sogrape Vinhos é signatária da iniciativa europeia "Vinho com Moderação", sendo certificada, nas áreas da Qualidade e Segurança alimentar, pelos referenciais mais exigentes a nível mundial.

INOVAÇÃO E SOGRAPE VINHOS

A Sogrape Vinhos é uma empresa de cariz familiar e vocação internacional, focada na produção de vinhos de qualidade, na inovação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de nível global.

AVIN3817712287400

QR Code



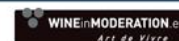
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v2. 2015-09-30

Email: info@graovasco.com
Website: www.sograpevinhos.com

PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



Safra 2013. Vinhos de Portugal, Hotel Radisson Curitiba, em 11/04/2016.