

RESERVA

TIPO / TYPE
Tinto / Red

REGIÃO / REGION
Dão

ANO DE COLHEITA / VINTAGE
2013

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION
DOC

CLIMA / CLIMATE
Mediterrâneo / Mediterranean

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL
Argiloso / Clay

CASTAS / GRAPE VARIETIES
Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION
Contacto pelicular a frio durante 2 dias, seguido de uma fermentação de 5 dias com maceração suave e temperatura controlada a 23°C.
Prefermentative cold skin contact for 2 days, followed by a 5-day fermentation with maceration with temperature control at 23°C.

ESTÁGIO / AGEING
Após a fermentação o vinho estagiou 9 meses em barricas de carvalho novas e usadas / *After fermentation, the wine aged for 9 months in new and used oak barrels*

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS
Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength: 13%*
Acidez Total / *Total Acidity: 5,6 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid*
pH: 3,60

COR / COLOUR
Rubi carregado / *Deep ruby*

AROMA
Frutos vermelhos maduros, ligeiro tabaco e mocha
Ripe red fruit, smooth tobacco and mocha

PROVA / PALATE
Vinho encorpado com taninos suaves, confirma a fruta encontrada no aroma, uma agradável sensação de frescura e um ligeiro toque a madeira
Smooth tannins, confirming the fruit aroma, with an attractive freshness and a slight flavor of wood sensation

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE
Complexo, suave e agradável / *Complex, smooth and pleasant*

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS
Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem carnes vermelhas ou brancas condimentadas.
Serve between 16 and 18°C. Goes well with spicy red or white meat.

ENÓLOGO / WINEMAKER
Nuno Cancela de Abreu



Tel. (+351) 914 254 637 | Fax (+351) 231 921 076 | optawines@gmail.com | www.optawines.com | www.facebook.com/OPTAportugal

Safra 2011. Cantu Day, Buffet Nova Curitiba em 09/06/2016.