

FICHA TÉCNICA

Tinto DOC RESERVA DO PATRÃO 2012

Vinho: Tinto

Região: Beira Interior

Sub-Região: Cova da Beira

Classificação: DOC Beira Interior - Reserva

Colheita: 2012

Clima: Mediterrânico com alguma influência continental Solos: Litólicos, não húmicos, de granito de textura ligeira

Castas: Syrah

Teor Alcoólico: 14%

Acidez Total: 5,18 g/l (ac. Tart.)

pH: 3,7

Acidez Volátil: 0,37 g/l

Vinificação: Curtimenta prolongada, estágio em barricas novas de carvalho francês e clarificação natural ajudada pelo frio cortante da Serra da Estrela

Cor: Vermelho muito intensa, com laivos azulados, o que assegura a sua longevidade

Aroma: Frutos vermelhos, groselhas e especiarias

Paladar: Bom volume de boca, taninos aveludados e uma agradável frescura, própria da acidez natural dos vinhos da Cova da Beira; a componente aromática é marcante e complexa, com as notas de madeira perfeitamente integradas

Consumo: Imediato ou para guardar

Enólogo: Virgílio Loureiro

Prémios: - Medalha de Ouro – Concurso de Vinhos de Portugal 2016

- Medalha de Prata - Wine Masters Challenge 2016

- Medalha de Bronze – International Wine Challenge 2016



Safra 2012. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.