



FICHA TÉCNICA

CONTACTOS

POMAR DO ESPÍRITO SANTO | RESERVA 2013 TINTO | CHELEIROS

O mistério e encanto de Cheleiros juntam-se às suas propriedades férteis e extraordinária mineralidade da terra, que originam este reserva intenso, complexo e elegante.

Um vinho tinto surpreendente, elaborado com as castas portuguesas Touriga Nacional, Aragonez e Castelão e com estágio de um ano em barricas de carvalho francês com topo americano.

FICHA TÉCNICA

CASTAS

Aragonez, Touriga Nacional e Castelão.

ENÓLOGO

Ricardo Noronha.

SOLO

Argilo-calcário.

CLIMA

Clima temperado mediterrânico, de influência Atlântica.

VINIFICAÇÃO

Desengace total, fermentação durante 8 dias, em inox, com controlo da temperatura.

Maceração pós-fermentativa.

Maturação de 12 meses em barricas de carvalho Francês com topos de carvalho Americano.

Estágio de 6 meses em garrafa.

COR

Rubi.

AROMA

Delicado e complexo. O elegante aroma frutado, de cássis, conjuga-se de forma harmoniosa com os aromas especiados que acrescentam complexidade aromática.

PALATO

Cativante harmonia entre a estrutura, a untuosidade e os aromas. A boa acidez confere frescura e induz longevidade.

Os taninos, elegantes e bem presentes, incutem à prova um carácter "dialogante".

GASTRONOMIA

Recomendado no acompanhamento de queijos e pratos de carne, em geral, especialmente assados.

Servir à temperatura de 16°C a 18°C.

Safra 2013. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 07/06/2017.