

TITULAR TINTO RESERVA 2015

Dão D.O.P. 2015 | VINHO TINTO

Castas / Touriga Nacional, Alfrocheiro & Tinta Roriz**Enólogos /** Carlos Magalhães & Manuel Vieira**Vinificação**

Vindima manual em caixas de 15kg.
 Seleção dos cachos em tapete de escolha seguido de desengace e esmagamento.
 Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada para cerca de 28° C, tendo as castas que integraram o lote, Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinto Roriz, sido vinificado separadamente, com maceração ao longo de todo o processo adaptada às características de cada casta. Estágio em barricas de carvalho francês de diferentes idades.

Notas de Prova

Cor rubi de boa intensidade. Aroma complexo, onde surgem notas de frutos vermelhos e pretos complementados pela tonalidade floral característico da Touriga Nacional. Na boca alia um ataque suave e elegante a uma evolução harmoniosa onde surge a acidez e os taninos em grande equilíbrio, estando as notas da madeira em que estagiou muito bem integradas e a apoiar todo o conjunto, num final de grande elegância e persistência.

Análises

Teor Alcoólico: 13,9%
 Acidez Total g/L: 5,54

Análises

Açúcar Residual g/L: 0,5
 pH: 3,71

Logística

Caixa: 6 garrafas de 75cl
 Medidas cm: 30x25x16,5 cm
 Peso Bruto: 7,696 kg
 Paleta: Europaleta com 92 caixas
 4 níveis com 11 caixas & 4 níveis com 12 caixas

Logística

ITF: 15600765407254
 EAN: 5600765407257

Informação Adicional

Estabilizado naturalmente, é suscetível de criar algum depósito.
 Deve ser servido a uma temperatura entre os 16 a 18°C.



ADEGA CAMINHOS CRUZADOS.
 Quinta da Teixuga,
 Rua de Carvalhal, nº80
 3520-011 Algerás - Nelas - Portugal
 T. +351 232 940 196

CAMINHOS CRUZADOS.
 Rua da Boa Viagem, nº44
 4470-210 Maia - Portugal
 T. +351 229 445 480

geral@caminhoscruzados.net
 www.caminhoscruzados.net
 f /CaminhosCruzados0

Safra 2014. Almoço em 11/03/2018, Chácara Colombo. La Ribotta.