

QUINTA SANTA EUFÉMIA

DOURO RESERVA 2013 TINTO

REGIÃO - ALTO DOURO VINHATEIRO é uma região no Norte de Portugal, classificada pela UNESCO em 2001 como Património Humanidade.

Produz vinhos desde o o século III.

VINHAS– Este vinho é o resultado duma seleção de uvas da nossa vinha velha Vale do Conde.

UVAS– Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Bastardo e Tinta Amarela

VINDIMA- Uvas colhidas manualmente e transportadas em caixas de 25kg.

15 Setembro a 7 de Outubro

VINIFICAÇÃO – fermentação inicial em lagares de granito com capacidade de 4000 kg e concluída em vasilhas de aço inox.

Fermentação durante 14 dias a temperatura controlada. Estágio de 4 meses em barricas de madeira nova (50% carvalho francês, 50% carvalho americano). Não foi efetuado qualquer processo de estabilização ou filtração

Notas de Prova

Cor: preta, fechada.

Nariz: muito intenso, frutas vermelhas e notas minerais, associadas á Touriga Nacional.

Boca: bom balanço nos taninos, que estão bem presentes, com bom potencial de longevidade. Boa estrutura, boas notas de barrica nova, final longo e complexo.

GARRAFAS- 9.500 garrafas com rolha natural de cortiça.



Safra 2013. Porto e Douro Wine Tasting em 09/04/2018.