

Os Nossos Vinhos

V. Q. P. R. D.

Vinho Regional Transmontano

Vinhos de Mesa

Aguardentes e Jeropigas

Embalagens

Espumantes

Prémios

Adega Cooperativa de Valpaços distinguida em concurso de vinhos

A Adega Cooperativa de Valpaços acaba de ser distinguida com dois prémios nos seus excelentes vinhos, uma medalha de ouro e outra de prata no concurso de vinhos de montanha em It&aacu...

4/8/2011 in Confagri

Encostas do Rabaçal - Reserva



Classificação: DOC – Trás-os-Montes

Região: Valpaços

Castas: Touriga Franca, Trincadeira e Tinta Roriz

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5% vol

VINIFICAÇÃO:

Após a recepção das uvas, estas são desengaçadas e esmagadas. As massas vínicas são canalizadas para pequenas cubas de fermentação providas de sistema de refrigeração. Adiciona-se-lhes então enzimas de maceração que vão fazer com que se extraia ao máximo, do mosto, a matéria corante e taninos. Seguidamente adicionam-se as leveduras seleccionadas, e dá-se início à fermentação alcoólica. Durante este período que varia entre os 4 e 8 dias, a manta é regada varias vezes ao dia. A remontagem programada em função do estado de maturação das uvas, e do tipo de vinho a obter. Todo o processo fermentativo desenrola-se a uma temperatura compreendida entre os 25 a 28 °C.

NOTAS DE PROVA:

Aspecto límpido, cor rubi, aroma frutado com notas abaunilhadas madeira bem presente, sabor equilibrado, encorpado, macio equilibrado e persistente boa estrutura, com final de boca longo.

Encostas do Rabaçal Touriga Franca Tinto 2007 (Provado em Dezembro de 2010)

Fruta fresca e notas herbáceas são os aromas dominantes deste vinho. Não apresenta grandes surpresas ao nível do paladar, que contudo é equilibrado e correcto, mas sem grandes características que se evidenciem.

Nota: 75 Pontos

Fonte: Maria João de Almeida

Encostas do Rabaçal Trincadeira Tinto 2007 (Provado em Dezembro de 2010)

Tem boa intensidade aromática, com notas frutadas e evidentes notas vegetais, que sobressaem no conjunto. No paladar apresenta razoável estrutura, é simples, correcto e fácil de beber.

Nota: 76 Pontos

Fonte: Maria João de Almeida

Encostas do Rabaçal Reserva Tinto 2008 (Provado em Dezembro de 2010)

De aroma frutado e com notas vegetais bem evidentes. O paladar é frutado e a estrutura mediana. É um tinto correcto, com boa frescura, volumoso e com a madeira bem integrada.

Nota: 78 Pontos

Fonte: Maria João de Almeida

COMO SERVIR:

Ideal para acompanhar pratos de carnes vermelhas, bem como todo o tipo de enchidos, poderá igualmente acompanhar pratos de peixes gordos e queijos fortes. Deve ser servido a uma temperatura entre os 16 e os 18°C, abrir a garrafa cerca de uma hora antes, se necessário passar para um decanter de forma a arejar um pouco o vinho para enaltecer as suas características organolepticas.

Vinho límpido de cor granada, aroma bastante intenso onde sobressai a madeira e alguns frutos vermelhos, redondo quente com um final prolongado e abaunilhado, taninos maduros e correctos.

Disponível em garrafas de: 0.50l e 0.75l.

#Topo da página

Copyright © 2019 Adega Cooperativa de Valpaços - Caves Valpaços, C.R.L. - Valpaços, Portugal
Phone: +351 278 712 140 - Fax: +351 278 729 590 - E-mail: mail@acv.pt

Safra 2013. Vinhos e Sabores de Portugal, 18/11/2018. Hotel Pestana.