

  
**DONA MARIA**  
**AMANTIS**  
**RESERVA 2014**

- País:** Portugal  
**Região:** Alentejo (Estremoz)  
**Solo:** Argilo-Calcário  
**Tipo:** Tinto  
**Castas:** Syrah (25%), Petit Verdot (25%), Cabernet Sauvignon (25%) e Touriga Nacional (25%).  
**Envelhecimento:** Estagiou durante 1 ano em barricas de carvalho francês (70%) e carvalho americano (30%).  
**Teor Alcoólico:** 14%  
**Acidez Total:** 5,9 g/l  
**Acidez Volátil:** 0,68 g/l  
**pH:** 3,54  
**Açúcares Totais:** 0,7 g/l  
**Cor:** Rubi escuro com muito brilho.  
**Aroma:** Muito complexo, misto de vários frutos silvestres maduros.  
**Paladar:** Rico e com sabor a menta, especiarias e frutos vermelhos. Muito elegante, com taninos suaves e com final persistente. Uma acidez que transmite frescura. Abrir de preferência 2 horas antes de consumir e servir a uma temperatura entre 18-19° C.  
**Garrafas:** Bordalesa 750 ml  
**Caixas:** Cartão com 6 garrafas



Júlio Bastos - Dona Maria Vinhos - Quinta do Carmo - 7100-055 Estremoz - Portugal  
 Tel. (351)268339150 - Fax (351)268339155 - [www.donamaria.pt](http://www.donamaria.pt) - [donamaria@donamaria.pt](mailto:donamaria@donamaria.pt)



*Safra 2014. Vinhos de Portugal em 08/04/2019. Radisson Hotel Curitiba.*