DONA AMÉLIA



DONA AMÉLIA
Tinto – Reserva 2020

Região
DOC Douro

Castas
Touriga Nacional, Touriga Franca

Vinificação
A vindima é feita a mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas. Segue-se um desengace total, esmagamento e passagem para depósitos em inox onde vai fermentar a temperatura controlada à volta entre 24 a 26ºC com maceração muito cuidada até esgotamento total dos açúcares. A fermentação de cada casta é feita separadamente. Finda a fermentação alcoólica o vinho é trasfegado para outro depósito de inox e aí fica até arranque da fermentação maloláctica, altura em que a Touriga Nacional passa para barricas durante cerca de um ano. Touriga Franca fica em Inox.
O lote final é feito antes da preparação para engarrafamento, quando é feita apenas uma ligeira colagem com agentes vegetais e depois uma filtração imediatamente antes do enchimento das garrafas de modo a preservar todo o potencial aromático. Assim, sendo um produto apenas com estabilização natural é susceptível de criar depósito ao longo do tempo em garrafa.

Gastronomia
Acompanha pratos de carne fortes, enchidos bem como queijo curado.

Servir entre 16-18ºC

Notas de Prova
Vinho estruturado, com volume e uma boa fruta. Notas de compota de fruta vermelha madura, frutos negros e toques de especiarias, Final persistente e encorpado equilibrado com a frescura e estrutura típica das castas e solos, dando ao vinho excelente capacidade de envelhecimento. Para consumir já ou guardar alguns anos.

Detalhes Técnicos
Álcool: 14,5% vol.
Acidez Total: 6,0 g/dm³
pH: 3,65

Informação Nutricional
Energia por 100ml: 357kj/86kcal
Gordura: 0g | **Saturada:** 0g
Hidratos de Carbono por 100ml: 0,24g | **dos quais açúcar:** 0,24g
Proteína: 0g
Sal: 0g

Informação Logística
Garrafa: 0.75L
EAN Garrafa: 5 600288 815355
Embalagem: Caixa de cartão de 6 garrafas