SOLAR DA RIA



SOLAR DA RIA

Tinto – Grande Reserva – Touriga Nacional - 2020

Região

I.G. Algarve

Castas

100% Touriga Nacional

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 lagares em inox onde vai fermentar a temperatura controlada entre 24 a 26ºC com maceração. Finda a fermentação alcoólica o vinho é trasfegado para outro depósito de inox e aí fica até inicio da fermentação maloláctica, indo depois para barricas novas de Carvalho Francês onde fica no dois anos. Antes do engarrafamento sofre uma a ligeira colagem com agentes vegetais e uma ligeira filtração imediatamente antes do enchimento das garrafas de modo a preservar todo o potencial aromático. Assim, sendo um produto apenas com estabilização natural é suscetível de criar depósito ao longo do tempo em garrafa.

Gastronomia

Acompanha pratos de carnes, caça, enchidos, bem como queijo curado.

Servir a 16ºC

Notas de Prova

Vinho com notas florais, violeta, fruta madura e compota. Sobressai o caracter floral típico da casta que resultam do estágio em madeira e lhe conferiu concentração e vigor. Na boca é encorpado, com final persistente, mostrando equilíbrio entre acidez e estrutura. O terreno calcário e alguma salinidade pela proximidade do Mar está presente.

Detalhes Técnicos

Álcool: 15,5% vol.
Acidez Total: 6,59 g/L
pH: 3,70

Informação Logística

Garrafa: 0.75L
EAN Garrafa: 5 600288 815331
Embalagem: Caixa de cartão com 6 garrafas
Caixas por palete: 99