



QUINTA DOM VICENTE

Tinto – Reserva 2021 | Disponível em garrafa 750ml e 1500ml



Região

DOC Dão



Castas

Touriga Nacional e Alfrocheiro



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 entre 24-28°C com maceração cuidada até esgotamento total dos açúcares. A fermentação de cada casta é feita separadamente. Terminada a fermentação alcoólica o vinho é transfegado para outro depósito de inox e aí fica até arranque da fermentação malolática, altura em que a Touriga Nacional passa para barricas durante cerca de um ano. O lote final é feito antes da preparação para engarrafamento. Depois sofre uma ligeira colagem com agentes vegetais e uma filtração 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.



Gastronomia

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



Servir a 16-18°C



Notas de Prova

Vinho estruturado, com volume e fruta bem presente. Notas de compota de fruta vermelha madura e especiarias, ao que ajudou o estágio em barricas. Final persistente com a mineralidade e frescura típicas do solo e das castas. Vinho com excelente capacidade de envelhecimento. De um lado toda a frescura, elegância, estrutura e longevidade da Touriga Nacional complementando com a delicadeza e fruta fresca do Alfrocheiro.



Detalhes Técnicos

Álcool: 13,5% vol.

Acidez Total: 5,30 g/L

pH: 3,70



Informação Nutricional

Energia por 100ml: 315kJ/75kcal

Gordura: 0g | Saturada: 0g

Hidratos de Carbono por 100ml: 0,12g | dos quais

açúcar: 0,12g

Proteína: 0g

Sal: 0g



Informação Logística

Garrafa: 0.75L

EAN Garrafa 750ml: 5600288815997

EAN Garrafa 1500ml: 5600288815980

Embalagem 750ml: Caixa de cartão com 6 garrafas

Embalagem 1500ml: Caixa de madeira individual