

## QUINTA NOVA GRANDE RESERVA TINTO

### Douro DOC 2013

Castas	25% Vinhas Velhas e 75% Touriga Nacional
Vinha	QN; Sub-região do Cima Corgo; vinha velha, Letra A
Vinificação/Maturação	Seleção manual das uvas em tapete de escolha, à entrada da adega. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio (4 dias), fermentação em cubas de madeira durante 8-9 dias com controlo de temperatura (26-28°C), acrescentando 2 dias de maceração prolongada (pós fermentativa). Estagiou 20 meses em barricas novas de carvalho francês das florestas de Centre, Allier e Vosges, de 300L; 6 meses em cave (engarrafado).
Análise do Vinho	Alc/Vol 14,0%, acidez total 5,7 g/l; pH 3,52; açúcares redutores 0,78g/l, SO2 total 140 mg/l, Extracto Seco 38,2 g/l



#### NOTAS DE PROVA 2015

*Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira*

Cor vermelha-violeta profunda. Complexo aroma de nariz, com notas de frutos pretos (amora e cereja preta), leve nota floral a violeta, cravinho e pimenta branca;

Boca muito intensa, denso, sofisticado, concentrado, surpreendente equilíbrio entre o álcool a estrutura e a acidez; textura sedosa, estrutura de boca estreita, robusto e seivoso, de grande gravidade. Um final de prova muito longo, preciso e de grande persistência aromática e física. Grande potencial de maturação em garrafa.

#### COMO SERVIR

Conservação	Local escuro e fresco (12 a 14°C), na posição horizontal, com vibração mínima. Guardar até 18 anos.
Serviço	A uma temperatura de 16°C. Podendo apresentar depósito no fundo da garrafa aconselha-se a sua passagem para um decantador.