



40 CASTAS

RESERVA
DOURO DOC Red | Tinto 2019

No nariz e boca:

Elegante e harmonioso.

Este vinho de aroma intenso e complexo, com muita estrutura, tem um aspeto límpido, de cor rubi com ligeiros tons acastanhados.

Perfil aromático e frutado de elevado requinte, com os aromas da fruta vermelha

bem madura e bagas negras bem presentes.

Evidenciam-se notas de especiarias, derivadas da tosta de madeira.

Na boca é encorpado, mas macio, equilibrado e amplo.

Detalhes Técnicos:

Álcool: 15,5%

Acidez volátil: 0,6 g/L

Acidez Total: 5,8 g/L

Açúcares totais: 0,8 g/L

Proveniência & Castas:

Uvas provenientes de vinhas próprias da transição do Cima Corgo | Douro Superior, do Vale da D. Doroteia, com a presença de mais de 40 castas, com a predominância das mais nobres castas do Douro a Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

Envelhecimento & Engarrafamento:

Com madeira de meia tosta, este vinho 40 CASTAS passa por um pequeno estágio em barricas de carvalho.

Pairing:

Dada a sua forte personalidade o pairing ideal é de pratos intensos, como assados, carnes vermelhas estufadas ou grelhadas, caça, queijos bem estruturados e sobremesas à base de chocolate.

Deverá ser servido a temperatura ideal de 13°