

# LUA CHEIA

S A V E N

## Lua Cheia Reserva Especial Doc Douro

**Produtor:** Lua Cheia - Saven, Lda

**Enólogo:** Francisco Baptista

**Castas:** Vinhas Velhas

**Ano de Colheita:** 2019

**Vinificação:** Vindima em caixa de 22 kgs. Desengace e esmagamento, 12 horas de maceração pré-fermentativa a 34º para maximizar o trabalho das enzimas; utilização de leveduras seleccionnadas; fermentação alcoólica com controlo de temperatura (22-24ºC), remontagens ligeiras com uso a delestagem.

Estágio em barricas de carvalho Françaês usado durante 12 meses.

**Solo e clima:** Quente e seco. Grandes amplitudes térmicas. Xisto

**Cor:** Vermelho profundo

**Aroma:** Muito intenso e poderoso mas fresco, dominado pelo óleo de bergamota, em equilíbrio com notas de frutos do bosque - como o mirtilo e a amora preta - e de madeira muito bem integrada e de elevada qualidade.

**Boca:** Elegante, com muito volume, fresca e muito bem equilibrada. Final de boca longo onde regressam as notas florais e de frutos do bosque.

**Gastronomia:** Cozinha mediterrânica, queijos intensos.

**Álcool:** 13.5 % alc/vol

**Acidez total:** 5.1 g/l

**Açúcar Residual:** 0.6 g/l

**pH:** 3.69

### Prémios

#### Colheita 2017

- . 16.5 pontos- JancisRobinson.com, Review by Julia Harding, Agosto 2020
- . 92 pontos/Editors' Choice - Wine Enthusiast, Maio 2020
- . 88 pontos - RobertParker.com, Review by Mark Squires, Fevereiro 2020

#### Colheita 2016

- . Medalha de Prata - Korea Wine Challenge 2019
- . 92 pontos - Wine Enthusiast, Maio 2019
- . 89 pontos - Review by Mark Squires, RobertParker.com, Abril 2019
- . Medalha de Prata - Concours Mondial de Bruxelles 2019

