



Andreza Grande Reserva Tinto

Douro

Produtor: Lua Cheia - SAVEN

Enólogo: Francisco Baptista

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão.

Ano: 2014

Vinificação: Desengace e esmagamento; 12H de maceração pré-fermentativa a 34°C para maximizar o trabalho das enzimas endógenas, utilização de leveduras seleccionadas; fermentação alcoólica durante mínimo 10 dias com temperatura controlada. Fermentação maloláctica

Solo: Xistoso

Clima: Quente e seco. Grandes amplitudes térmicas.

Cor: Vermelho profundo com reflexos anil

Aroma: Muito intenso e poderoso mas fresco, dominado pelo óleo de bergamota tão característico da Touriga Nacional, em equilíbrio com notas de frutos do bosque, mirtilo, amora preta e de madeira muito bem integrada e de elevada qualidade.

Envelhecimento: Tempo total de estágio em barrica - 12 meses

Boca: Extraordinariamente elegante, com muito volume fresca e muito bem equilibrada

Boca (final): Excepcionalmente longo onde regressam as notas florais e de frutos do bosque

Pratos: Pratos de carne de cozinha elaborada e sofisticada. Queijos intensos.

Álcool: 14%

Acidez: 5.1 gr/L

Açúcar Residual: <0.6 gr/L

pH: 3.62

Região: D.O.C. - Douro

Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características mesológicas e climáticas particulares, a região estende-se por área total de cerca de 250 000 ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas.

[Imprimir](#)

