



Andreza Reserva Tinto

Douro

Produtor: Lua Cheia - SAVEN

Enólogo: Francisco Baptista

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (Aragonez).

Ano: 2017

Vinificação: Vindima em caixa de 22 kgs. Desengace e esmagamento, 12H de maceração pré-fermentativa a 34° para maximizar o trabalho das enzimas; utilização de leveduras seleccionadas, fermentação alcoólica com controlo de temperatura, remontagens ligeiras

Solo: Xisto

Clima: Quente e seco. Grandes amplitudes térmicas

Cor: Vermelho granada

Aroma: Muito intenso e complexo, fruta madura e notas de baunilha proveniente do estágio em barrica.

Envelhecimento: 70% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês, de segundo e terceiro ano, durante 10 meses. Os restantes 30% em cuba

Boca: Muito elegante e estruturado

Boca (final): Persistente onde regressam as notas de fruta madura

Pratos: Cozinha mediterrânica, pastas, queijos de pasta mole

Álcool: 13.5%

Acidez: 4.80 gr/L

Açúcar Residual: <0.6 gr/L

pH: 3.73

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](#)

