

PORTA dos CAVALEIROS TINTO RESERVA

COLHEITA 2015

Região

Dão DOC

Castas

Touriga Nacional (100%).

Vinificação

Uvas provenientes de um dos melhores terroirs da região do Dão, vinificadas de forma cuidada pela tecnologia clássica de curtimenta.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi Opaca

Aroma

Frutos negros e vermelhos maduros, especiarias, bergamota, violeta e ligeira percepção de notas de barrica de carvalho, onde estagiou.

Sabor

Volumoso, com acidez moderada e taninos presentes. Boa persistência olfacto-gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	13,6
Acidez volátil (g acético/l):	0,38
Acidez total (g tartárico/l):	5,57
pH:	3,55
Extracto seco total (g/l):	28,4
Açúcares totais (g/l):	0,9
SO ₂ Total (mg/l):	76

Consumir

16/17 °C

Potencial de envelhecimento

Mínimo - 8/10 Anos

Pratos recomendados

Carnes grelhadas ou assadas, peixes gordos, queijos de pasta mole.

Prémios

Medalha de Ouro – Mundus Vini 2018

