

Casa d'Arrochella

**** Douro ****



GRANDES QUINTAS

Douro

RESERVA

Vinho Tinto * Red Wine

2017



Ficha Técnica

Região

Douro – Denominação de Origem Controlada (DOC)

Sub-Região

Douro Superior

Zona de Produção

Quinta do Cerval, Quinta da Peça e Quinta das Trigueiras.

Área da vinha

78ha

Origem do Solo

Xistoso.

Altitude da Vinha

125-480 metros.

Castas

Este vinho é dominado pela diversidade das nossas Vinhas Velhas e de um blend das castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão e Tinta Roriz.

Vinificação/Estágio

Setembro de 2016, vindima manual em caixas de 20 kg, desengaxe a 100%, fermentação em cuba de inox com temperatura controlada a 24/26°C durante 7 dias. Maloláctica em cuba. 100% do lote estagiou 12 meses em barricas novas e de terceiro ano de Carvalho Francês.

Engarrafamento

Janeiro 2019

Análises Físico-químicas

14,00 (% Vol.) Teor Alcoólico

3,51 pH

5,50 (g/dm³ – Ácido Tartárico) Acidez Total

0,60 (g/dm³ – Ácido Acético) Acidez Volátil

0,60 (g/dm³) Açúcar Residual

Notas de Prova

Cor vermelho fechado com laivos grenat. Aroma floral intenso e fresco, num todo muito complexo e equilibrado. Na boca é delicado, fresco e muito persistente. Ricas notas especiadas e florais, taninos finos e elegantes, termina longo e persistente

Curva de Envelhecimento

Pelas características organolépticas prevê-se um envelhecimento em garrafa muito positivo durante os próximos 10 a 15 anos.

Conservação na cave

Humidade 70% e temperatura 14°C.

Como Servir

Decante 15 minutos antes, para o vinho respirar, e sirva por volta dos 16-17°C. Este vinho não foi colado, pelo que poderá apresentar ligeiro depósito natural (matéria corante e sais).

Enólogo

Luís Soares Duarte

Sociedade Agrícola da Casa d'Arrochella, Lda.

Sede: Quinta da Peça, Zona Industrial II • 5360-450 Vila Flor

Telefone: + 351 213 713 240 • Fax: + 351 213 713 246 • E-mail: arrochella@fimove.pt • www.arrochella.com