

# 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, desengate 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/dm<sup>3</sup> – Ácido Tartárico) Acidez Total

0,60 (g/dm<sup>3</sup> – Ácido Acético) Acidez Volátil

0,60 (g/dm<sup>3</sup>) 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](mailto:arrochella@fimove.pt) • [www.arrochella.com](http://www.arrochella.com)