

# 1808 RESERVA BIO

**REGIÃO** | Beira Interior

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Tinta Roriz e Touriga Nacional

**O VINHO**

**DESCRIÇÃO DA VINHA**

Vinha - 155km da costa atlântica a 690m de altitude . Vinha A. com 8 anos/4 tons e B. 10 anos/6 tons.

Orientação E-O

**VINIFICAÇÃO**

As uvas são desengaçadas e esmagadas directamente para a cuba, 3 dias de maceração a frio; a fermentação alcoólica inicia-se a 12°C e termina a 32°C. Fermentação maloláctica em carvalho francês.

**ESTÁGIO**

12 meses em carvalho francês

**NOTAS DE PROVA**

Cor - Vermelho profundo

Nariz - Notas de mirtilos, alcaçuz e ameixa

Boca - No paladar, mirtilos e café com chocolate. Equilibrado, estrutura firme e final persistente

**SERVIR / DESFRUTAR**

Tapas, presunto, queijos suaves, grelhados de porco, carne ou vaca.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13% | **Acidez Total:** 5,70 | **pH:** 3,51



BEIRA INTERIOR