

ESCADAS INFINITAS RESERVA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | António Ventura

CASTAS

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Este vinho do Douro foi fermentado em cubas de inox a uma temperatura controlada entre os 22-24°C

ESTÁGIO

Estágio parcial em madeira e inox

NOTAS DE PROVA

Com um aroma intenso a fruta vermelha, esteva e especiarias, este é um vinho que na boca é estruturado, complexo e tem uma boa frescura. É um vinho que acompanha bem com todo o tipo de carnes, possuindo um final longo e sedutor.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 5,36 g/L | **pH:** 3,6

