

# QUINTA DE PINHANÇOS RESERVA

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Tinto

## **CASTAS**

Alfrocheiro, Jaen, Tinta Roriz e Touriga Nacional

## **O VINHO**

Clima: Continental

Solo: Granítico, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes

Gastronomia: Pratos condimentados

Longevidade prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

Notas de imprensa, prémios e distinções

Nota de prova: 16,5 valores"

## **VINIFICAÇÃO**

Fermentação com longa maceração e temperatura controlada entre 22° e 24°C.

## **ESTÁGIO**

14 meses barricas carvalho francês Allier de 2º ano

## **NOTAS DE PROVA**

Cor: Ruby carregado

Aroma: Intenso e fino com notas de fruto vermelho maduro, especiarias e alguma tosta.

Paladar: Macio e agradável com fruta e taninos bem casados com a madeira.

Final de prova: Longo e apelativo.

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13% vol

## **PRÊMIOS**

Livro de Vinhos de Portugal 2014 - João Martins - "Muito atractivo no aroma, com a presença floral dada pela Touriga Nacional e desta vez com a barrica mais bem integrada, tudo elegante e com finura. Muito bem na boca, o vinho é de bom porte, muito envolvente e com taninos resguardados. Será sempre uma boa aposta e um belo exemplar de tinto do Dão.



**LUSOVINI**  
VINHOS DE PORTUGAL



DÃO