TAPADINHA
GRANDE RESERVA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS
Touriga Franca e Vinhas Velhas

O VINHO
Clima: Continental
Solo: Granitico - Xistoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Produção: 3300 garrafas
Paladar: Boca poderosa, densa, mas sempre extremamente elegante e envolvente, com café, muita fruta e uma estrutura que indicia uma vida longa.
Final de prova: Intenso, longo e persistente
Gastronomia: Galinha estufada ou lombo de porco grelhado.
Longevidade prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.
Nota de prova: 16,5 valores”

VINIFICAÇÃO
Desengace total, 8 dias de fermentação alcoólica, com controlo de temperatura, 8 dias de maceração pós-fermentativa

ESTÁGIO
12 Meses em barricas novas de carvalho francês e 6 Meses período mínimo em garrafa

NOTAS DE PROVA
Cor: Intenso Ruby
Aroma: Muito expressivo aromaticamente, com notas de ginjas maduras, finíssima torrefacção e chocolate negro e uma frescura especiada, recordando hortelã-pimenta.
Paladar: Boca poderosa, densa, mas sempre extremamente elegante e envolvente, com café, muita fruta e uma estrutura que indicia uma vida longa.
Final de prova: Intenso, longo e persistente

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 15% vol

PRÊMIOS
Livro de Vinhos de Portugal 2014 - João Martins - “Aroma complexo e atraente, com algumas notas mentoladas que não são habituais, mas que, ao lado de algum floral, dão vida e frescura ao lote. Fino e elegante na boca, taninos muito delicados, o vinho tem um final muito longo, a mostrar classe e a dizernos que temos tinto para momentos especiais.

LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL

DOURO

Wine Concept

Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt