

TAPADINHA

GRANDE RESERVA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Touriga Franca e Vinhas Velhas

O VINHO

Clima: Continental

Solo: Granítico - 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