

BATON DAS HERÉDIAS RESERVA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional e Vinhas Velhas

O VINHO

VINIFICAÇÃO

Desengace total. Fermentação em lagar com pisa pé onde fermentou durante 2 semanas. Fermentação com temperatura a rondar os 17°C preservando toda a componente aromática.

ESTÁGIO

Estagiou em barricas de carvalho francês usadas durante 8 meses e de seguida engarrafado.

NOTAS DE PROVA

Cor intensa, aroma de grande complexidade onde predominam os frutos silvestres, amoras, framboesas e mirtilos, notas de especiarias e tabaco. Os taninos são requintados e a acidez equilibrada dá-lhe um final longo e elegante. Apesar de concentrado, não é um vinho muito maduro e ainda preserva a acidez e a frescura. Contém sulfitos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% vol | **Acidez Total:** 5,7 g/L | **pH:** 3,70



DOURO