

OMNIA RESERVA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Sousão, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Seleção criteriosa das uvas com desengace, mas sem esmagamento. Fermentação alcoólica dura 10 dias a uma temperatura de 26-28°C .

ESTÁGIO

Fermentação maloláctica e estágio em barricas de usadas de carvalho francês por 12 meses.

NOTAS DE PROVA

No nariz, tem notas de ervas aromáticas, caruma e frutos silvestres. Na boca, tem frutos silvestres, ameixa-preta, com taninos bem presentes, tendo um final longo e persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,4% | **Acidez Total:** 5.0 g/L | **pH:** 3,7



J. CABRAL ALMEIDA



DOURO