

# RAPARIGA DA QUINTA RESERVA

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Tinto

## **CASTAS**

Alicante Bouschet, Aragonês e Touriga Nacional

## **O VINHO**

Clima: Clima mediterrânico continental; temperaturas diárias elevadas nos meses de verão; boa amplitude térmica estival.

Solos: Natureza granítica de transição para xistosa, estrutura franco-argilosa.

Área de vinha: 20 hectares

Castas: Alicante Bouschet 45%, Aragonéz 33% e Touriga Nacional 22%

Condução: Cordão bilateral

## **VINIFICAÇÃO**

Seleção criteriosa das uvas durante o apanho e posteriormente na adega, em mesa de escolha. As uvas foram suavemente esmagadas e realizou-se uma maceração pré-fermentativa a 12 °C. O mais importante nesta vinificação é a duração da maceração pré-fermentativa e a extração muito rigorosa praticada no início da fermentação alcoólica. O mosto foi, entretanto, inoculado com leveduras selecionadas e vinificado em lagares de aço inoxidável a temperatura controlada.

## **ESTÁGIO**

12 meses em barricas de carvalho francês novas e usadas de 500 litros de capacidade.

## **NOTAS DE PROVA**

Descrição Organolética: Com uma bonita cor rubi e boa concentração, este vinho apresenta aroma profundo e complexo de fruta madura e bem integrada com a madeira. Na boca é equilibrado, com taninos aveludados e em grande harmonia com a fruta, resultando num final longo e intenso.

## **SERVIR / DESFRUTAR**

Ideal para acompanhar pratos tradicionais de cozinha mediterrânea, carnes assadas ou grelhadas e queijos fortes.

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14,5% | **Acidez Total:** 5,9 g/L | **pH:** 3,62 | **Açúcares Totais:** 1,8 g/L



**LD**

LUIS DUARTE  
VINHOS



ALENTEJO