



INSUSPEITO DOURO DOC

Tinto Grande Reserva 2015

CONCEITO

Um vinho de excessos para quem gosta de emoções fortes, feito só em anos excepcionais.

ANO DE COLHEITA

O ano vitícola 2015 foi normal no Douro, não criando dificuldades ao bom desenvolvimento das videiras. No final do ciclo ocorreram algumas chuvas, que facilitaram o amadurecimento e equilíbrio das uvas, permitindo a obtenção de brancos com qualidade acima da média.

TECNOLOGIA

A tecnologia é minimalista, recorrendo a lagares de granito com pisa mecânica. Após a fermentação, com cerca de uma semana de curtimenta, o vinho foi para cubas de aço inox, onde sedimentou os sólidos em suspensão. Após a maloláctica, foi transferido para barricas de carvalho, onde estagiou cerca de dez meses. O engarrafamento foi feito em Julho de 2017, após ligeira colagem e filtração. Foi estabilizado pelo frio natural de dois invernos podendo, por isso, formar um ténue precipitado com o tempo, que em nada prejudica a qualidade do vinho.

APTIDÕES

Prontíssimo a beber, embora tenha condições para ganhar alguma complexidade com alguns anos de garrafa.

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool – 15% | Acidez Total – 5,20 g/L | Acidez Volátil – 0,70 g/L | pH – 3,70.

PROVA ORGANOLÉPTICA

MODO DE SERVIR

Servir a 15 °C, recomendando-se a sua decantação.

Dadas as suas características, é indicado para refeições especiais, onde o porco preto grelhado e a posta mirandesa possam brilhar.