

COSTA DO POMBAL RESERVA TINTO

Equilibrado, denso, prolongado



REGIÃO	DOURO
CASTAS/VARIEDADES	Touriga Nacional Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca
VITICULTURA	Provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cima Corgo, estas vinhas estão plantadas em vinhas velhas e patamares com diversas exposições e altitudes
VINIFICAÇÃO	Após rigorosa escolha das uvas e desengaço, procedeu-se a uma maceração pelicular pré-fermentativa, seguida de uma fermentação com controlo da temperatura em cuba inox com remontagens diárias.
ESTÁGIO	Amadurecido parcialmente em barricas de carvalho durante 12 meses. Pode criar depósito com o envelhecimento.
CONSUMO	Pratos de carnes vermelhas, caça, e queijos fortes. Dever ser servido a uma temperatura entre os 14° e os 16° C. Vinho com elevado potencial de envelhecimento, podendo ser consumido durante os próximos 3-4 anos.
CONSERVAÇÃO	O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição horizontal. Enquanto produto natural, o Vinho está sujeito a criar depósito com a idade.