



Contactos:

web site: www.vallegre.pt
e-mail: geral@vallegre.pt
Telef: 00 351 223745630



VALLEGREPORTODOUROWINES

VALLEGRE RESERVA TINTO 2021

DOC DOURO

Viticultura

Proveniente da Quinta da Vista Alegre, Cima Corgo, algumas vinhas com mais de 90 anos, estão plantadas em patamares antigos exposição predominante a Sul e Sudeste e outras vinhas, menos velhas (>25 anos), com diferentes exposições.

Castas - Uvas

Este Vinho tem a sua origem na invulgar combinação de castas tradicionais das vinhas velhas (40%) e vinhas novas com predominância a Touriga Franca (20%), Touriga Nacional (20%), Sousão (10%) e Tinta Roriz (10%) entre outras.

Vinificação

Vindima

Estágio

Estágia em barricas novas de carvalho francês de 500 L durante 18 meses. Vinho não filtrado nem estabilizado pelo frio de modo a serem respeitados todos os seus elementos.

Notas de Prova

Cor: Vermelho profundo.

Aroma: Intenso e complexo, impressões a frutos silvestres maduros harmoniosamente combinados com notas de baunilha provenientes do estágio em cascos de carvalho.

Paladar: Primeiro ataque marcado pela robustez e carácter do vinho. A acidez e a estrutura do tanino complementam-se, fazendo um conjunto harmonioso e elegante. Tudo bem balanceado com os sabores dos frutos do bosque. Termina cheio, persistente e com uma atractiva frescura.

Sugestões de Consumo e Conservação

Pratos intensos, Carnes vermelhas, caça, e queijos fortes. Dever ser servido a uma temperatura entre os 14° e os 16° C. Vinho com potencial de envelhecimento, no entanto pode ser consumido desde já, recomendando-se a sua decantação. O vinho deve ser armazenado num local fresco (12° a 14°C) 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.

Detalhes Técnicos

Álcool: 14,2 % vol.

Acidez Total: 5,6 g/L a.t.

pH: 3,65

Açúcares Residuais: 1 g/L

Enologia

César Pinacho / Fátima Lopes / Miguel Martins

