



ESPINHO GRANDE RESERVA DOURO TINTO

ENÓLOGO

Jean-Hugues Gros

ANO 2011

Ano de perfeita maturação das uvas, isenta de doenças. O Verão foi quente e a Vindima foi seca e quente. Maturação das uvas regular com uvas muito concentradas, muita cor e taninos maduros.

CASTAS

Monovarietal: Touriga Nacional

NOTAS DE PROVA

Intenso no nariz, com notas de frutos pretos, madeira nova, tostado, chocolate. Concentrado mas elegante na boca, muito bom equilíbrio entre a fruta e a madeira. Complexo, fresco e longo, com taninos macios.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 25 kgs com escolha cuidada das uvas. O vinho foi fermentado em lagares tradicionais de granito com controlo de temperatura a 25°.

ESTÁGIO

Após a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para cuba inox até acabar a fermentação maláctica. Envelhece depois em cascos de carvalho francês de 500L durante 12 meses.

FILTRAÇÃO

Filtração por placas

ANÁLISE IVDP

Teor Alcoólico: 14,44 % Vol. (20°) – ph: 3.64

Acidez Total: 5,3 g/dm³

Acidez Volátil: 0,5 g/dm³

Açúcares Totais: 0,8 litro

Notação: Elevada

PRODUÇÃO

2.500L engarrafados em Fevereiro de 2016, em 3.333 garrafas de 750ml

EMBALAGEM

Caixas com 6 garrafas horizontais

Caixa: Peso Bruto 7,225kg – Peso Líquido 4,5L

Euro palete com 100 caixas (1,20x0,80x1,60)

Paleta: Peso Bruto 738kg – Peso Líquido 450L

