



# ESPINHO GRANDE RESERVA DOURO TINTO

## ENÓLOGO

Jean-Hugues Gros

## ANO 2014

No ano de 2014, os vinhos apresentam-se muito equilibrados, com grande frescura e uma fruta limpa e fugaz. É um ano de qualidade excepcional, com vinhos que mostrarão o lado mais fresco que o Douro pode dar.

## 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: 14,3 % Vol. (20°) – ph: 3.63

Acidez Total: 5,2 g/dm<sup>3</sup>

Acidez volátil: 0,7 g/dm<sup>3</sup>

Açúcares Totais: 0,8 litro

## PRODUÇÃO

2.600L engarrafados em Fevereiro de 2017, em 3.466 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

