



LELLO RESERVA DOURO TINTO 2023

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Vinhas em patamares e contínuas ao alto.

Idade Média das Vinhas: Mais de 12 anos.

Produção Média: 35 hl/ha.

Encepamento: Touriga Nacional (30%), Tinta Roriz (30%), Tinta Barroca (20%), Tinto Cão (10%), Sousão (5%) e Touriga Franca (5%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas seguido de suave esmagamento. Na vinificação, breve maceração pré-fermentativa seguida de fermentação em curtimenta de 6-8 dias a temperatura controlada 26-27°C com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feito um período de maceração após o qual se separa o vinho das massas com as quais fermentou ocorrendo posteriormente a fermentação maloláctica espontânea. Todo o vinho estagia em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 4,9 g Ac.Tart./l.

Açúcar Residual: 1 g/l.

Aspeto Visual: Límpido de cor rubi intenso.

Aspeto Olfativo: Aroma intenso e dominado por fruta bem madura, com notas de esteva que se misturam com alcaçuz. No final, surgem aromas de tosta, resultantes do seu envelhecimento em barrica, que acrescentam uma camada extra de complexidade.

Aspeto Gustativo: O paladar é profundo, mostrando um corpo robusto e uma frescura marcante. Os taninos finos proporcionam uma elegância notável. O final é longo e persistente, equilibrando perfeitamente a frescura com a complexidade do vinho.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: Ótimo para acompanhar pratos de aves, carnes, enchidos, queijos e alguns peixes bem condimentados.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 328 kJ / 78 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Lello Douro Reserva 750 ml – MN/ME*	6	8,3	331x238x158 mm
Lello Douro Reserva 1,5 l – MN/ME*	6	14,4	292 x 196 x 358 mm