

HIDRÂNGEAS RESERVA

DOURO DOC TINTO 2016



PRODUTOR: Ares do Douro

ENOLOGIA: Sónia Martins

"Meu Deus, que terra é esta que até as pedras dão vinho!" São estas as palavras que Miguel Torga usou para descrever o Douro vinhateiro. São poucas as palavras mas que refletem toda a essência e rudeza de uma região que foi demarcada pelo Marquês de Pombal em 1756. Esta região tem características muito próprias e que se expressam nos vinhos nela produzidos. É dividida em três sub-regiões (Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior) com características edafo-climáticas muito distintas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental
Solo:	Xistoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	Tinta-Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinta Amarela (Vinhos Velhas)
Produção:	20.000 garrafas
Vinificação:	Desengace total sujeito a diversas remontagens, corte das massas vínicas em lagar de granito através de pisa humana. Fermentação com temperatura controlada e maceração prolongada.
Estágio:	10 meses em barricas de carvalho francês, 2 meses de estágio em cave antes de ser libertado para o consumidor
Engarrafamento:	2018

NOTAS DE PROVA

Cor:	Ruby intenso.
Aroma:	Frutos vermelhos, ameixa madura e um leve toque a cacau.
Paladar:	Boa estrutura, elegância e harmonia com o paladar.
Final de prova:	Intenso, persistente com final de boa madeira.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 17°C.
Gastronomia:	Assados de forno da cozinha tradicional como cabrito ou perna de cordeiro.
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 4 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	13,5 % vol.
PH	-----
Açúcar Residual:	-----
Acidez Total:	-----

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa bordalesa	EAN code	5600457600836
Caixa de 6 garrafas	ITF code	1560045760083 3

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Bons Anos Douro Tinto
Hidrâneas Douro Branco

