



QUINTA
DA
BOA ESPERANÇA



RESERVA TINTO

Vinho complexo de cor granada intensa, onde dominam os aromas de fruta preta com notas especiais e fumadas, resultantes deste específico lote de castas e do seu prolongado estado em barrica. Fresco, intenso e estruturado na boca, com taninos firmes que lhe conferem um final muito longo.

Vindimado à mão para caixas de 15 Kg.

Este vinho foi elaborado à partir das castas Alicante Bouschet, Syrah e Touriga Nacional. Após maceração pre-fermentativa durante 24h a 8°C. A fermentação realizou-se em lagar com temperatura controlada de 24 °C. Seguiu-se estágio de 24 meses em barricas novas de carvalho francês de 225 e 500L e estágio de 18 meses após engarrafamento.

ANO / YEAR

2015

TIPO / TYPE

TINTO / RED

TEOR Alcoólico / ALCOHOLIC VOLUME

14% v/v

pH

3,66

ACIDEZ TOTAL / TOTAL ACIDITY

5,67g/L

CASTAS / GRAPES

ALICANTE BOUSCHET, SYRAH E TOURIGA NACIONAL