

## DOURO D.O.C. RESERVA

**Castas:** Touriga Franca e Touriga Nacional

**Origem:** As uvas que deram origem a este vinho foram selecionadas das melhores parcelas da vinha que se situa na região do Douro, mais propriamente em Mós, Vila Nova de Foz Côa, com uma altitude média de 420 metros, exposição Nascente e com solo maioritariamente xistoso.

**Vinificação:** As uvas são vindimadas manualmente para caixas de 25kg no seu ponto ideal de maturação; pretendendo-se que apresentem uma maturação equilibrada entre açúcares, ácidos e taninos. Após suave esmagamento e desengace total as uvas seguem para o lagar onde são pisadas tradicionalmente, ou seja, a pé. Ocorre portanto a fermentação no lagar com temperatura controlada permitindo que os constituintes de maior qualidade presentes nas películas passem lentamente para o vinho.

**Notas de Prova:** Com cor grená, este vinho apresenta aromas complexos e distintos onde se realça o carácter frutado e floral. A madeira presente encontra-se bem integrada respeitando os aromas primários das castas. Na boca mostra-se equilibrado, com uma grande complexidade de taninos de grande nível que lhe conferem um final longo e persistente.

Acompanha bem carnes vermelhas e queijos fortes.

**Estágio:** Estágio em inox com madeira de carvalho francês durante cerca de 5 meses.

### Análise Laboratorial:

Álcool (%vol) – 13.5%

Acidez Total (ác. tartárico) – 4.5g/l

pH – 3.77

Acidez Volátil (ác. Acético) – 0.7 g/l

**Consumo:** Deve ser servido à temperatura de 16/18 °C.

**Quantidade produzida:** 2600 Garrafas, de 750 ml

**Engarrafamento:** Maio de 2017

**Enólogos:** CCWINES - CARRELO & COVAS  
CONSULTORES

**Produtor:** POLIBAGO Lda.  
Rua do Vale Trigo  
5155-420 Mós, Vila Nova de Foz Coa

