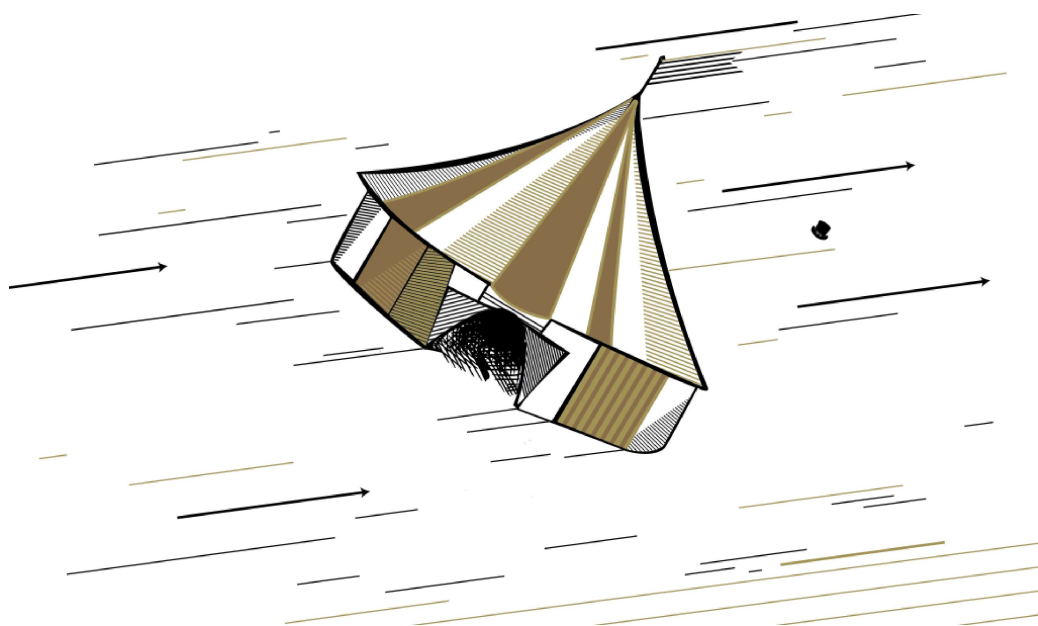


RESERVA_TINTO_



VENDAVAL RESERVA TINTO DOC DOURO

–

Cor / Tinto

Colheita / 2020

Castas / Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca

–

Análises /

Álcool / 15,5% vol. (20°)

Acidez Vol. / 0,6 g/dm³

Acidez Total / 5,3 g/dm³

pH / 3,63

–

Vinificação / Vinificado em lagar e pisado a pé.
Assim nasce este Vendaval Reserva Tinto.

–

Notas de Prova / Cor rubi fechada e muito intensa. Aroma marcado por bagas negras do bosque e fruta vermelha muito madura, bem integrado com as notas de especiarias e o suave tostado da barrica. Encorpado, marcado por uma acidez refrescante com taninos apurados, resulta num final persistente e elegante. Um “Vendaval” de vinho para beber já ou guardar e esperar pela surpresa que surge depois do tempo passar.

–

Temperatura de Serviço / 14° – 16° /

–

Harmonizar gastronómica recomendada /

Pratos de carne, assados variados, queijos, enchidos.

–

Enologia / Nuno Felgar

–

Color / Red

Harvest / 2020

Varieties / Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca

–

Analysis /

Alcohol / 15.5% vol. (20th)

Acidity Vol. / 0.6 g/dm³

Total Acidity / 5.3 g/dm³

pH / 3.63

–

Vinification / Vinified in mill and trodden by foot.
This is how this Vendaval Reserva Red was born.

–

Tasting Notes / Closed and very intense ruby color. Aroma marked by black forest berries and very ripe red fruit, well integrated with the spicy notes and the smooth toast of the barrel. Full-bodied, marked by a refreshing acidity with refined tannins, it results in a persistent and elegant finish. A “Windstorm” of wine to drink now or keep and wait for the surprise that comes after time has passed.

–

Service Temperature / 14° – 16° /

–

Harmonize recommended gastronomy /

Meat dishes, assorted roasts, cheeses, sausages.

–

Enology / Nuno Felgar

