

RESERVA

VINHO TINTO 2019



FICHA TÉCNICA

IDENTIFICAÇÃO

Nome: Vinho Tinto Quinta das Camélias Reserva 2019

Denominação de Origem: D.O.C. Dão

Produtor: Jaime de Almeida Barros

FATORES DE QUALIDADE

Clima: Mediterrânico

Solo: Predominantemente xistoso com afloramentos graníticos

Casta: Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen

TECNOLOGIA VITÍCOLA

Tipo de Plantação: Densidade de 3500 a 4000 pés por hectare

Tipo de Poda: Cordão duplo, Cordão simples e Guyot

Tipo de Condução: Monoplano vertical ascendente

Rendimento por hectare (ton./há): 5 ton. de uvas por hectare

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo: Clássica com maceração pelicular

Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28°C durante 8 dias

ESTÁGIO

6 meses em carvalho francês e americano tosta média

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 14,4% Vol.

Acidez volátil: 0,51 g/L

Acidez Total: 5,22 g/L

Extrato seco: 32,3 g/L

Açúcares redutores: 1,5 g/L

pH: 3,84

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspeto: Brilhante

Cor: Revela uma cor vermelha profunda com reflexos púrpura

Aroma: O aroma é muito delicado com boa presença de notas de ameixa preta, bergamota e violeta, casadas com tons de baunilha fina, cacau e especiarias.

Sabor: Demonstra-se cheio e redondo na boca, com boa presença de taninos sedosos das castas e do carvalho que lhe conferem personalidade e distinção.

APTIDÕES

Deve ser servido à temperatura de 16 a 18°C a acompanhar pratos de carnes vermelhas e assados. É um vinho que poderá ser guardado por mais 20 anos.

QUANTIDADE

20.000 garrafas

ENÓLOGO

João Oliveira