

QUINTA DA DEVESA

ESTB · 1941

Tinto Grande Reserva Douro DOC

Seleção cuidada das melhores uvas, com vindima manual. Desengace e esmagamento com 100% das uvas desengaçadas. Após a temperatura atingir os 20/22º, é iniciada a fermentação, que se mantém a temperatura controlada sempre entre 22 e 25º, durante 5 a 7 dias. Remontagens de pequena duração a cada 3 horas. Estágio de 24 meses em barricas novas e usadas e mínimo de 1 ano em garrafa.

As vinhas da Quinta da Devesa são geridas usando práticas de agricultura sustentáveis, em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.



CASTAS	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca and Tinta Barroca
SOLO	Xisto
CLIMA	Mediterrâneo
DETALHES TÉCNICOS	Álcool: 14,5% Acidez Total: 5,2 g/l Açúcar Residual: 0,89 g/l pH: 3,79
TEMPERATURA	Servir entre 16° e 18°C
ENÓLOGO	Luís Rodrigues

NOTAS DE PROVA

No nariz revela aromas de ameixa preta, violeta e noz-moscada.

Na boca este vinho tem bom volume, concentração e final bastante longo

Durante a conservação em garrafa, esta deverá ser mantida horizontalmente, ao abrigo da luz, em ambiente de temperatura constante e moderada.