



CONDE VIMIOSO



CONDE VIMIOSO RESERVA TINTO 2017

CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Tejo

TIPO Tinto

CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Aragonez, Castelão, Syrah

REGIÃO Tejo

TIPO DE SOLO Arenosos, com calhau rolado

VINDIMA Manual em caixas de 15 Kg

VINIFICAÇÃO As uvas são desengaçadas e suavemente esmagadas logo após chegada à adega. A fermentação decorre a temperatura controlada (25º C) com maceração prolongada em balseiros de carvalho francês.

Estágio de 18 meses em barricas novas e de segundo ano de carvalho francês.

ÁLCOOL 14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL 6 g/l

AÇÚCARES <2 g/l
REDUTORES

NOTAS DE PROVA Cor granada profunda. No nariz revela mineralidade e aromas de ameixas, amoras pretas e especiarias. Na boca apresenta-se macio, com taninos robustos e complexos, que lhe conferem grande potencial de envelhecimento. Os frutos vermelhos fundem-se com a estrutura e a frescura, combinação de grande elegância. Termina com persistentes notas de fruta preta.