



CONDE VIMIOSO

CONDE VIMIOSO RESERVA TINTO 2011



CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Tejo

TIPO Tinto

CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Syrah e Aragonez

REGIÃO Tejo

TIPO DE SOLO Arenosos

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.

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

ÁLCOOL 14% vol.

ACIDEZ TOTAL 6 g/l

AÇÚCARES <4 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.