



## CONDE VIMIOSO RESERVA TINTO 2014

CLASSIFICAÇÃO	Vinho Regional Tejo
TIPO	Tinto
CASTAS	Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet e 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% vol.
ACIDEZ TOTAL	6 g/l
AÇÚCARES REDUTORES	<2 g/l

**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.