

QUINTA DONA LEONOR

RESERVA TINTO 2015



DENOMINAÇÃO : DOC Douro

CASTAS: Touriga Franca,
Tinta Roriz, Tinta Barroca e
Touriga Nacional

ACIDEZ TOTAL: 5,20 g/l

pH: 3,70

AÇÚCARES: < 2g/l

ÁLCOOL: 14 %



Colheita, produção e armazenamento na propriedade

Envelhecimento: barricas, durante 10 meses

Engarrafamento: julho de 2018

Produção total: 3500 garrafas

Lançamento: outubro de 2018

Vindima

Esta vindima decorreu de forma normal, com uma maturação precoce e com vindima no início de setembro. As boas condições sanitárias apresentadas pelas uvas permitiram tirar o melhor partido da especificidade das castas vinificadas.

Vinificação

Este vinho é produzido a partir das castas Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Touriga Nacional, provenientes da propriedade, situada entre a Régua e Santa Marta de Penaguião. As uvas são rigorosamente selecionadas e transportadas em caixas de 25 kg até à adega.

A fermentação das uvas dá-se sem engaço, em lagares de granito com pisa a pé, a temperatura controlada e maceração prolongada, fornecendo-lhe taninos ricos e macios e persistência prolongada.

Cerca de 50 % do vinho estagia em barricas novas de 225 l, de carvalho francês e americano, durante 10 meses, juntando-se num lote final antes do engarrafamento.

Foi engarrafado em julho de 2018, sem processos de estabilização ou filtração, podendo por isso criar depósito.

Notas de prova

Este vinho apresenta uma cor vermelha carregada. Aroma elegante, com notas de frutos vermelhos e doces. Na boca é macio, com taninos redondos e final longo e persistente, fazendo lembrar cacau. Evoluirá de forma positiva nos próximos 4 - 6 anos.