

QUINTA DONA LEONOR RESERVE TINTO 2012



DENOMINAÇÃO : DOC Douro

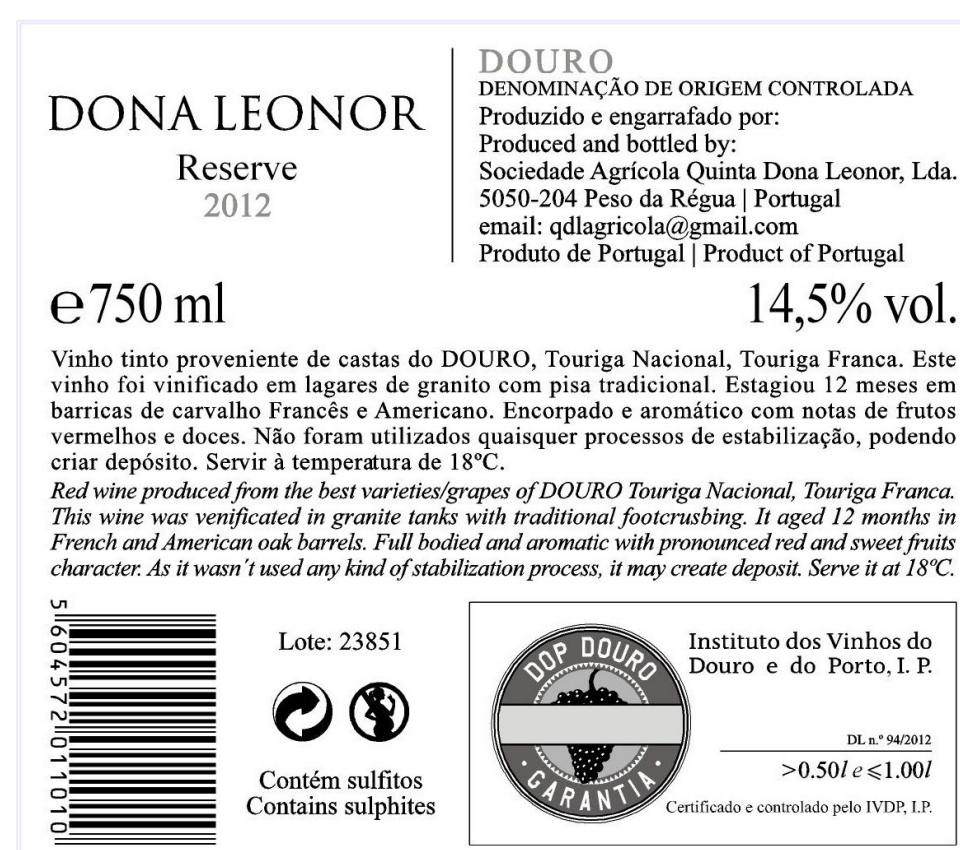
CASTAS: Touriga Franca e
Touriga Nacional

ACIDEZ TOTAL: 5,57 g/l

pH: 3,66

AÇÚCARES: < 2,8 g/l

ÁLCOOL: 14,5 %



Colheita, produção e armazenamento na propriedade

Envelhecimento: barricas, durante 12 meses

Engarrafamento: dezembro de 2017

Produção total: 1500 garrafas

Lançamento: janeiro de 2019

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 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 12 meses, juntando-se num lote final antes do engarrafamento.

Foi engarrafado em dezembro de 2017, 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 muito positiva nos próximos 8 - 10 anos.