

# QUINTA DONA LEONOR RESERVE TINTO 2012



DENOMINAÇÃO : DOC Douro

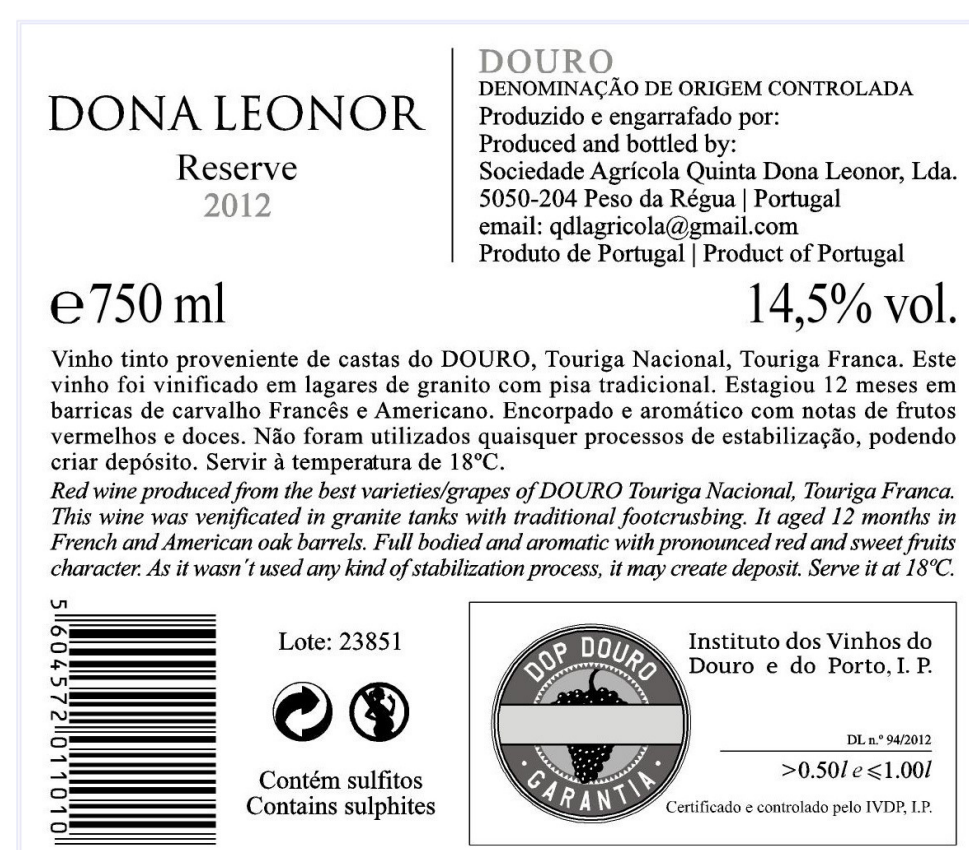
CASTAS: Touriga Franca e  
Touriga Nacional

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.