



## QUINTA DAS TECEDERAS RESERVA 2013

Um lote tradicional Duriense produzido a partir de vinhas velhas das Tecedeiras, e posteriormente reforçado com castas selecionadas de vinhas mais recentes, este Reserva 2013 reflete bem a capacidade desta região para produzir grandes vinhos de peso e equilíbrio. Estão aqui todas as seis grandes castas do Douro - Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca e Tinto Cão e inúmeras outras que os produtores da região tem plantado tradicionalmente numa rica tapeçaria vitícola em socalcos ribeirinhos.

### TERROIR

Um pouco diferente dos seus vizinhos, as vinhas da Quinta das Tecedeiras são maioritariamente plantadas a baixa altitude a partir do nível da margem do rio e têm um declive gradual até cerca de 190m de altitude.

Os terraços orientados a norte e oeste permitem um amadurecimento uniforme e gradual das uvas, o que dá aos vinhos uma grande concentração de aromas e sabores. Esta Reserva sofre longa maceração e fermentação a 26°C. Estagia mais de um ano em cascos de carvalho francês e depois passa mais um ano em garrafa antes do lançamento.

### VINIFICAÇÃO

As uvas de vinhas velhas, que se encontram em lote, são maceradas em "lagares" de pedra com pisa regular a pé.

Fermentação a 26°C. Estagiou no mínimo 12 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros. Excelente potencial de envelhecimento.

### NOTAS DE PROVA

**Cor:** Rubi intenso com laivos violáceos.

**Nariz:** Notas de violeta, frutos silvestres e ameixas secas no nariz.

**Paladar:** Vinho muito expressivo, encorpado, com taninos sólidos e notas de tosta da madeira de carvalho francês. A componente fl oral está sempre presente, acompanhada por delicadas notas de fruta preta, baunilha e uma frescura mineral; Final longo e persistente.

### À MESA

Melhor com assados no forno, guisados e outros pratos de carne ou caça substanciais, ou com pratos vegetarianos mais fortes, como risoto de cogumelos ou queijos mais maduros e mais velhos.



O Reserva 2013 é um lote de vinhas velhas envelhecidas durante um ano em carvalho francês (20% barricas novas, 60% de segundo uso, 20% de terceiro uso). Regista 13,5% de álcool. O tratamento de carvalho parece relativamente modesto, mas de momento está repleto de nuances de carvalho. Dito isso, tem muito a seu favor. O palato médio mostra uma bela subtilidade. Sentimos uma espinha dorsal controlada e uma solidez razoável. Suspeito que este vinho possa envelhecer o suficiente para puxar algum carvalho. Deve ser muito melhor nesta época do ano que vem. Por fim, começou a beber bem, mostrando precisão e requinte.

Mark Squires, eRobertParker.com #225 -Jun 2016

90  
POINTS

**Winemaker:** Carlos Lucas  
**Álcool:** 13,6%vol. **-Acidez Total:** 5,2g/l **-pH:** 3,64 **-Açúcar Residual:** <0,6g/l **-Total SO2:** 44 mg/L

Disponível em formatos: 0,75 Lt. - 1,5 Lts. - 3 Lts.

Lima & Smith, Lda.  
info@limasmith.com  
www.tecedeiras.pt