

TECEDEIRAS GRANDE RESERVA 2018

O Tecedeiras Grande Reserva espelha a complexidade e profundidade do vale do Douro. Um lote das melhores parcelas de vinha origina este vinho cheio de personalidade que poderá viver por muitos anos em garrafa.

TERROIR

As várias parcelas de vinha que deram origem a este vinho têm a sua origem na sub região do Cima Corgo. Foram escolhidas algumas vinhas velhas e talhões de castas extremas, como a Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional, plantadas em diversas exposições e altitudes.

NOTAS DE PROVA

Cor Rubi profunda.

Aroma Intenso, complexo e profundo, desenvolvendo-se por camadas. Frutos vermelhos, notas arbustivas e especiarias.

Paladar Ataque macio, encorpado, explosão de fruta. Mostra todo o seu esplendor em boca. Excelente textura, taninos presentes mas muito afinados. Final muito longo. Perfil muito gastronómico.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Escolha manual dos cachos.

Desengace e ligeiro esmagamento dos bagos.

As uvas fermentaram em lagares de granito com pisa a pé, cubas de inox e barricas novas de carvalho francês de 500l. Cada um destes tipos de fermentação confere ao vinho um estilo particular.

Após um estágio de 19 meses em barricas, formamos o lote e efectuamos uma colagem ligeira prévia ao engarrafamento. O vinho repousou 1 ano antes de ser comercializado.

Todos os nossos vinhos são vedados com cortiça natural.

Os vinhos não são filtrados nem estabilizados pelo frio pelo que podem dar origem a um precipitado com a idade.



Enólogo: Rui Cunha **Viticólogo:** Miguel Soares

Álcool: 14,4 %/vol. - **Acidez total:** 5,4 g/l - **pH:** 3,46 - **Açúcares totais:** <0,6 g/l - **Dióxido de enxofre total:** 95 mg/l

Disponível em garrafas de 0,75l, 1,5l e 3,0l.

Lima & Smith, Lda.

Portugal

info@limasmith.com

WWW.TECEDEIRAS.COM