



TECEDEIRAS RESERVA TINTO 2019

Um lote de vinhas velhas com Touriga Nacional, Touriga Francesa e Tinta Roriz. Estágio em barricas de carvalho francês. Bom potencial de envelhecimento.

TERROIR

As uvas são provenientes da sub-região do Cima Corgo. Várias parcelas, plantadas em cotas diferentes e com exposições distintas, contribuem para aumentar a complexidade deste vinho. Uma maturação completa das uvas favorece a concentração aromática e a estrutura em boca.

NOTAS DE PROVA

Castas Touriga Nacional, Touriga Francesa e Tinta Roriz

Cor Rubi viva com intensidade.

Aroma Revela a elegância sobressaindo aromas a frutos vermelhos maduros com apontamentos especiados.

Paladar Taninos macios e finos que conferem uma estrutura equilibrada. Perfil fresco com um longo e aromático final.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Transporte das uvas em pequenas caixas para evitar o esmagamento. Escolha manual dos cachos. Desengace e ligeiro esmagamento dos bagos. Vinificação por parcela. Longa maceração pós fermentativa. Estagiou 20 meses em barricas de carvalho francês.

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.

À MESA

O vinho revela mais de si quando acompanhado com carnes vermelhas grelhadas, pratos de caça e com alguns queijos de pasta dura envelhecidos. Apreciar a uma temperatura entre os 15 e os 17, preferencialmente num copo tipo bordéus.

Enologia Sofia Martins e Rui Cunha

Viticultura Miguel Soares

Álcool: 14,8% vol. Acidez Total: 5,7g/l pH: 3,43 Açúcares Totais: <0,6g/l Dióxido de enxofre Total: 106mg/l

Disponível em garrafas de 750ml.



Lima & Smith, Lda

www.limasmith.com
info@limasmith.com