

DON PATTO – TINTO RESERVA

Região Douro/ Portugal

Tipo Tinto Reserva

Colheita 2017

Teor Alcoólico 13,5%

Castas Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz

Cor Ruby

Aroma

Complexo a frutos silvestres vermelhos e pretos

Notas de prova

Vinho de cor ruby, com aroma complexo a frutos silvestres vermelhos e pretos. Na boca é intenso e prolongado.

Vinificação

Desengace e esmagamento. Fermentação decorre com pouca acção mecânica: baixa intensidade de remontagem e 2 “*délestage*”, para preservar a elegância. Maceração pós-fermentativa até ao final de Novembro, onde o vinho é separado das películas que serão posteriormente prensadas. Esta técnica permite aumentar a longevidade dos vinhos reduzindo a adstringência.

Estágio

Depósitos de inox, barricas de 500 litros “Seguin Moreau” carvalho francês

Características Físico-Químicas:

Teor alcoólico 13,5 % vol. (20°C)

pH 3,81

Acidez Volátil 0,6 g/ dm³

Acidez Total 5,0 g/ dm³

SO₂ Total 40,0 mg/ dm³

Açúcares Totais 0,6 g/dm³