

PALATO

DO CÔA

RESERVA TINTO . RED 2017



REGIÃO

DOURO DOC — Vila Nova De Foz Côa, Muxagata

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Alicante Bouschet

ÁLCOOL

14% vol.

PRODUÇÃO

9000 garrafas 0.75L e 450 garrafas 1.5L

ACIDEZ TOTAL

5,7 gr/lit (Ac. tartárico)

ENÓLOGO

Carloto Magalhães e Paulo Schreck

SUGAR

0,6 Gr/ lit

VINIFICAÇÃO

Desengace total com esmagamento, após seleção manual das uvas. Fermentação em cubas a temperatura controlada, para preservar os aromas frutados e florais das castas. Estagiou em barricas novas e de 2º ano de carvalho francês durante 18 meses.

PROVA

Aroma muito elegante e fresco a frutos vermelhos, onde fruta vermelha e frescura se combinam na perfeição com as notas balsâmicas da madeira. Na boca é encorpado e frutado com notas balsâmicas e taninos redondos. Tem um final longo e persistente que completa o retrato de um bom vinho.

CONSUMO

Este vinho é ideal para acompanhar carnes vermelhas, bem como assados, assim como queijos de massa mole. Deve ser servido entre os 16-18° C. Evoluirá, calma e progressivamente, nos próximos 7 anos.