

VALL DA NOGUEIRINHA

DOC GRANDE RESERVA TINTO 2021



VALLDANOGUEIRINHA.PT

VINHA

CASTAS: Touriga Nacional e Tinta amarela

ENOLOGIA

VINIFICAÇÃO: Seleção de uvas no corte e transporte em caixas de PVC furadas para melhor arejamento da uva, diretamente para a adega. Vinificação com esmagamento e desengace total. Fermentação em lagares abertos com temperatura controlada e pisa tradicional. Malolática em cuba de inox e estágio de 24 meses em cascos de carvalho Francês novos.

ENÓLOGO: Rui Rua Pinto

ANÁLISE QUÍMICA

15,0 % Vol Acidez total: 5,6 gr \ L

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor vermelha – púrpura carregada. É muito concentrado no nariz com aroma a frutos vermelhos bem maduros, cacau e especiarias integrados com notas de madeira. A boca é elegante com boa acidez e taninos aveludados, resultando num vinho muito estruturado e harmonioso.