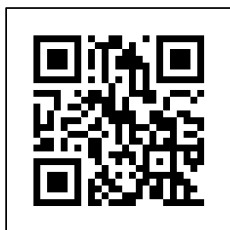


VALL DA NOGUEIRINHA

DOC RESERVA TINTO 2022



VALLDANOGUEIRINHA.PT

VINHA

CASTAS: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz 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 12 meses em cascos de carvalho Francês de segundo ano

ENÓLOGO: Rui Rua Pinto

ANÁLISE QUÍMICA

14,0 % Vol Acidez total: 4,9 gr/l

NOTAS DE PROVA

É um vinho proveniente de vinhas tradicionais onde as castas que predominantes são as indicadas no rótulo, existem muitas outras castas tintas espalhadas pela parcela que são pouco encontradas na região. Destacam-se as notas a terra e frutos de casca rija. Cremoso, texturado, profundo, com taninos finos, acidez perfeita, final austero e longo.