

# QUINTA DA DEvesa

## Tinto Reserva Vinhas Velhas 2011

Douro DOC

Seleção cuidada das melhores uvas, com vindima manual. Fermentação em cuba inox com maceração e remontagem programada a uma temperatura média de 25°C durante 6 a 8 dias. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês e americano e 12 meses em garrafa.



<b>CASTAS</b>	Uvas de vinhas velhas com castas tradicionais da região
<b>SOLO</b>	Xistoso
<b>CLIMA</b>	Mediterrâneo
<b>DETALHES TÉCNICOS</b>	Álcool: 14.5% Acidez Total: 5.5 g/l Açúcar Residual: 0.6 g/l pH: 3.83
<b>FORMATOS</b>	Garrafa: 750 ml Caixa: 6 unidades
<b>TEMPERATURA</b>	Servir entre 16° e 18°C

### NOTAS DO ENÓLOGO

*Jorge Sousa Pinto*

Elaborado a partir de uvas de uma parcela de vinha com 70 anos de idade, com castas tradicionais da região, parte do lote estagiou 12 meses em barricas novas de carvalho francês e americano.

Apresenta uma cor vermelha, intensa e fechada. No nariz revela fruta bem madura, alguma compota e leve toque de baunilha. Na boca junta a boa estrutura, conferida através dos taninos aveludados e macios, à fruta do bosque. O final é persistente e longo.