

## Ficha Técnica

# Quintas de SIRLYN - Reserva Vinho Tinto 2014 – DOC DÃO



### PRODUÇÃO

Vindima: 2014  
Tipo de vindima: manual  
Fonte primária: Vinhas com +25 anos  
Castas: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaén, Tinta Roriz  
Quantidade engarrafada: 8600 garrafas

### NOTAS DE PROVA

Aspeto: Límpido  
Cor: Boa concentração de cor rubi com leve toque a fruta vermelha  
Aromas: Pendor aromático suave, fruta madura com nuances de amêndoa. Apresenta também ligeiros aromas a baunilha e chocolate.  
Boca: Fino na boca confirma os toques de baunilha e chocolate. Macio e equilibrado com boa persistência, apresentando uma boa frescura derivada da sua acidez equilibrada. Tinto muito elegante com cariz gastronómico.

### PROCESSO ENOLÓGICO

Vinificação: Desengace total e maceração prolongada  
Fermentação em cubas inox com controlo de temperatura  
Estágio em cuba inox até ao engarrafamento

### ENGARRAFAMENTO

Capacidade garrafa: 0,75L  
Data engarrafamento: 2018  
Tipo de rolha: Cortiça natural  
**ENÓLOGOS:** Jaime Murça/Augusto Teixeira

### ANÁLISE QUÍMICA

Acidez total 5,78 g/L  
Acidez volátil 0,9 g/L  
Açúcares: 0,6 g/L  
Ph 3,66  
Extrato seco total: 27,9 g/L  
Título alcoométrico: 12,5%

Quintas de Sirlyn Unip Lda  
Tlm: 965130695  
[www.sirlyn.com](http://www.sirlyn.com)  
[geral@sirlyn.com](mailto:geral@sirlyn.com)