

# “VALE DA TEJA” PORTO

## RESERVA RUBY

### FICHA TÉCNICA

#### Viticultura

REGIÃO DE PRODUÇÃO: Região Demarcada do Douro, sub-região de Douro Superior, no Vale da Teja.

SOLO: Natureza Xistosa.

CASTAS: Tradicionais do Douro.

IDADE DAS VINHAS: Mais de 15.

MÉTODO DE CULTIVO: Patamares, socalcos e vinha ao alto.

PRODUÇÃO MÉDIA: 35 hl/ha.

#### Vinificação e Estágio

Desengace total, esmagamento, fermentação a 25-30° C com curtimenta durante cerca de 2 a 3 dias. Encuba e paragem da fermentação pela adição de aguardente vínica a 77° de modo ao vinho atingir cerca de 19° de álcool. Conservação em aço inox durante cerca de 6 meses, seguido de envelhecimento em cascos usados de Carvalho.

Filtração antes de engarrafar.

#### Características Analíticas e Organoléticas

ÁLCOOL: 20°

ACIDEZ TOTAL: 4,1 g A. Tart./L.

AÇUCARES REDUTORES: 118 g/L.

ASPECTO VISUAL: Límpido e cor ruby intenso.

CARACTERÍSTICAS OLFATIVAS: Aroma complexo onde sobressaem aromas a frutos vermelhos e chocolate.

SABOR: Vinho rico com boa estrutura e persistente.

TEMPERATURA ACONSELHADA PARA DEGUSTAÇÃO: 18 a 20° C.

Podendo ser também apreciado fresco.



# “VALE DA TEJA” PORTO

## RESERVA TAWNY

### FICHA TÉCNICA

#### Viticultura

REGIÃO DE PRODUÇÃO: Região Demarcada do Douro, sub-região de Douro Superior, no Vale da Teja.

SOLO: Natureza Xistosa.

CASTAS: Tradicionais do Douro.

IDADE DAS VINHAS: Mais de 15.

MÉTODO DE CULTIVO: Patamares, socalcos e vinha ao alto.

PRODUÇÃO MÉDIA: 35 hl/ha.

#### Vinificação e Estágio

Desengace total, esmagamento, fermentação a 25-30° C com curtimenta durante cerca de 2 a 3 dias. Encuba e paragem da fermentação pela adição de aguardente vínica a 77° de modo ao vinho atingir cerca de 19° de álcool. Conservação em aço inox durante cerca de 6 meses, seguido de envelhecimento em cascos usados de Carvalho durante cerca 8 anos.

Filtração antes de engarrafar.

#### Características Analíticas e Organoléticas

ÁLCOOL: 20°

ACIDEZ TOTAL: 3,8 g A. Tart./L.

AÇUCARES REDUTORES: 107 g/L.

ASPECTO VISUAL: Límpido e cor tinto alourado.

CARACTERÍSTICAS OLFATIVAS: Aroma complexo onde sobressaem aromas de envelhecimento do tipo frutos secos e café.

SABOR: Vinho rico com boa estrutura e persistente.

TEMPERATURA ACONSELHADA PARA DEGUSTAÇÃO: 18 a 20° C.

Podendo ser também apreciado fresco.



# “VALE DA TEJA” PORTO

## RESERVA **WHITE**

### FICHA TÉCNICA

#### Viticultura

REGIÃO DE PRODUÇÃO: Região Demarcada do Douro, sub-região de Douro Superior, no Vale da Teja.

SOLO: Natureza Xistosa.

CASTAS: Tradicionais do Douro.

IDADE DAS VINHAS: Mais de 15.

MÉTODO DE CULTIVO: Patamares, socalcos e vinha ao alto.

PRODUÇÃO MÉDIA: 45 hl/ha.

#### Vinificação e Estágio

Desengace total, esmagamento, fermentação a 27-30° C com curtimenta durante cerca de 2 a 3 dias. Encuba e paragem da fermentação pela adição de aguardente vínica a 77° de modo ao vinho atingir cerca de 19° de álcool. Conservação em aço inox durante cerca de 6 meses, seguido de envelhecimento em cascos velhos de Carvalho.

Lote feito de mistura de vinhos de vários anos, cuja idade média é de cerca de 7 anos.

#### Características Analíticas e Organoléticas

ÁLCOOL: 19,5°

ACIDEZ TOTAL: 3,9 g A. Tart./L.

AÇUCARES REDUTORES: 106 g/L.

ASPECTO VISUAL: Límpido e cor aloirada.

CARACTERÍSTICAS OLFATIVAS: Vinho complexo com aromas frutados, mel. Aromas de envelhecimento em casco, do tipo frutos secos, especiarias e café.

SABOR: Vinho rico com boa estrutura e persistente.

TEMPERATURA ACONSELHADA PARA DEGUSTAÇÃO: 14 a 16° C.

Podendo ser também apreciado fresco.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Aconselhado como aperitivo à temperatura do frigorífico ou com frutos secos, doces à base de ovos ou com café.

