

# Quinta Vale d'Aldeia quinta

## PRODUTOR

Quinta Vale d'Aldeia, S.A.

## ENÓLOGO

José Reverendo Conceição

## LOOK'S GRANDE RESERVA 2021

VINHO TINTO DOC DOURO

## CASTAS

55% Touriga Nacional

30% Touriga Franca

10% Sousão

5% Tinta Roriz

## ORIGEM

As uvas que deram origem a este vinho provêm de diferentes parcelas de vinha da Quinta Vale d'Aldeia, situada na região da Meda, com uma altitude a cerca de 450m. Exposição Nascente e com solo bastante xistoso.

## VINIFICAÇÃO

Uvas são vindimadas à mão, para caixas de 20 Kg, no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. Após suave esmagamento e desengace total, as uvas são fermentadas em cubas de inox permitindo assim que, os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passem suavemente para o vinho.

## ENVELHECIMENTO

Este vinho teve um estágio de 16 meses em barricas de carvalho francês de 400L (2º ano) e 6 meses em garrafa.

## NOTAS DE PROVA

Apresenta cor viva e profunda, aroma jovem e fresco, complexo onde predomina o carácter frutado e floral, com notas especiarias, conferidas pela madeira, muito discreta e bem integrada. É um vinho equilibrado, vivo, medianamente encorpado apresentando um bom carácter e intensidade de fruta. Final de boca fino e longo.

## ANÁLISE LABORATORIAL

Álcool (%vol) - 14,9 %

Acidez Total (ácido tartárico) – 56,2 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil Corrigida (ácido acético) - 0,5 g/dm<sup>3</sup>

Ph - 3,53 / Açúcares – 0,91 g/dm<sup>3</sup>

Calorias – 90 Kcal/100mL

## SERVIR

Deve ser servido à temperatura de 16/18 °C.

## CÓDIGO DE BARRAS

5600266737501

