

Casa d'Arrochella

**** Douro ****

RESERVA ESPECIAL

Vinho Tinto * Red Wine
2020



Ficha Técnica

Região

Douro – Denominação de Origem Controlada (DOC)

Sub-Região

Douro Superior

Zona de Produção

Quinta do Cerval

Área da vinha

78ha

Origem do Solo

Xistoso.

Altitude da Vinha

250 metros.

Castas

Este vinho é dominado pela diversidade das nossas Vinhas Velhas e de um blend das castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinto Cão e Tinta Roriz.

Vinificação/Estágio

Setembro de 2020, vindima manual em caixas de 20 kg, desengace a 100%, fermentação em cuba de inox com temperatura controlada a 24/26°C durante 7 dias. Maloláctica em cuba. 100% do lote estagiou 36 meses em barricas novas e de terceiro ano de Carvalho Francês.

Engarrafamento

Julho 2023

Análises Físico-químicas

15,00 (% Vol.) Teor Alcoólico

3,41 pH

6,00 (g/dm³ – Ácido Tartárico) Acidez Total

0,60 (g/dm³ – Ácido Acético) Acidez Volátil

0,72 (g/dm³) Açúcar Residual

Notas de Prova

Cor vermelho fechado com laivos grenat. Aroma floral intenso e fresco, num todo muito complexo e equilibrado. Na boca é delicado, fresco e muito persistente. Ricas notas especiadas e florais, taninos finos e elegantes, termina longo e persistente

Curva de Envelhecimento

Pelas características organolépticas prevê-se um envelhecimento em garrafa muito positivo durante os próximos 10 a 15 anos.

Conservação na cave

Humidade 70% e temperatura 14°C.

Como Servir

Decante 15 minutos antes, para o vinho respirar, e sirva por volta dos 16-17°C. Este vinho não foi colado, pelo que poderá apresentar ligeiro depósito natural (matéria corante e sais).

Enólogo

Luís Soares Duarte