

Casa de Arrochella

**** Douro ****

VILAFLOR

Douro

RESERVA

Vinho Tinto

2019



Ficha Técnica

Região

Douro – Denominação de Origem Controlada (DOC)

Sub-Região

Douro Superior

Zona de Produção

Quinta da Peça e Quinta das Trigueiras

Área da Vinha

35ha

Origem do Solo

Xistoso

Altitude da Vinha

130 a 490 metros

Castas

Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão Tinta Roriz.

Vinificação /Estágio

Vindima manual em caixas de 20 Kg, desengace a 100%, fermentação em cuba de inox com temperatura controlada a 24/26°C durante 6 dias. Fermentação maloláctica em cuba de inox. 60% do lote estagiou em barricas de carvalho francês.

Engarrafamento

Fevereiro 2021

Análises Físico-químicas

14,00 (% V/V) Teor Alcoólico

3,48 pH

5,70 (g/dm³ – Ácido Tartárico) Acidez Total

0,50 (g/dm³ – Ácido Acético) Acidez Volátil

0,60 (g/dm³) Açúcar Residual

Notas de Prova

Cor vermelha com laivos grenat. Aroma complexo e intenso, ricas notas especiadas e de bosque com integrada envolvente abaunilhada do estágio em barrica. Boca complexa, corpo estruturado, taninos firmes e ricos, boas notas especiadas e ligeiros florais. Termina rico e persistente

Curva de Envelhecimento

Pelas características organolépticas prevê-se um envelhecimento em garrafa muito positivo durante os próximos 7 anos.

Conservação na Cave

Humidade 70% e temperatura 14°C.

Como Servir

Decantar 5min antes para o vinho respirar. Servir entre os 16-17°C. Vinho não filtrado, pelo que pode apresentar depósito.

Enólogo

Luís Soares Duarte