



## LELLO RESERVA DOURO TINTO 2017

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Região Demarcada do Douro.

**Solo:** Natureza xistosa.

**Método de Cultivo:** Vinhas em patamares e contínuas ao alto.

**Idade Média das Vinhas:** Mais de 12 anos.

**Produção Média:** 35 hl/ha.

**Encepamento:** Touriga-Nacional, Tinto-Cão, Sousão, Touriga-Franca e Tinta-Roriz.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas seguido de suave esmagamento. Breve maceração pré-fermentativa seguida de fermentação em curtimenta de 6-8 dias, a temperatura controlada 28-30 °C, com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feito um período de maceração após o qual se separa o vinho das massas com as quais fermentou ocorrendo posteriormente a fermentação maloláctica espontânea. Todo o vinho estagia em barricas de carvalho francês durante 18 meses.

#### ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 12,5% vol.

**Acidez Total:** 5,4 g Ac.Tart./l.

**Aspeto Visual:** Límpido e cor intensa.

**Aspeto Olfativo:** Aroma a fruta muito madura, como figo e ameixa preta, resultado de um ano de boas maturações. Marcado por nuances de baunilha e caramelo, provenientes do estágio em barrica, e com algumas notas de chocolate preto.

**Aspeto Gustativo:** Na boca apresenta-se macio e encorpado, com taninos suaves a conferirem ao conjunto um cariz aveludado e persistente.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 16 a 18 °C.

**Acompanhamento:** Ótimo para acompanhar pratos de carne, assados, caça e queijos variados.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Lello Douro Reserva 750 ml	6	8,3	333 x 242 x 166 mm