



LELLO RESERVA

DOURO TINTO 2022

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 20 anos.

Produção Média: 35 hl/ha.

Encepamento: Touriga Nacional (40%), Touriga-Franca (20%), Tinta-Roriz (20%), Tinto-Cão (10%) e Sousão (10%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas seguido de suave esmagamento. Na vinificação, 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 o correndo posteriormente a fermentação maloláctica espontânea. Todo o vinho estagia em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 5,0 g Ac.Tart./l.

Aspetto Visual: Límpido de cor rubi intenso.

Aspetto Olfativo: Apresenta um nariz intenso marcado por fruta muito madura, onde sobressaem notas de esteva intercaladas com alcaçuz. No final destacam-se aromas de tosta, provenientes do seu estágio em barrica, que lhe confere complexidade.

Aspetto Gustativo: Paladar profundo, revelando bastante corpo e frescura. Taninos finos que conferem uma notável elegância. Final duradouro e persistente, harmonizando perfeitamente a frescura com a sua complexidade.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: Ótimo para acompanhar pratos de peixes bem condimentados, carnes variadas, como carne maturada, de caça e assados, assim como queijos intensos e enchidos.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 313 kJ / 75 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Lello Douro Reserva 750 ml	6	8,3	331x238x158 mm