

CORTES DO REGUENGO PREMIUM TINTO 2018



ORIGEM: Pocinho, sub-região do Douro Superior.

CASTAS: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Francesa e Tinto Cão.

VINDIMA: Vindima manual e transporte em caixas de 14kg.

VINIFICAÇÃO: Arrefecimento das uvas em câmara frigorífica a 8°C, durante 24H. Seleção de uvas em mesa de escolha, desengace e esmagamento para lagares de pedra com pisa a pé. Fermentação com temperatura controlada. Estágio em barricas novas de carvalho francês, durante 18 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor ruby. Aroma a frutos vermelhos, esteva e notas de especiaria, tudo em perfeito equilíbrio com as notas fumadas. Na boca é complexo, estruturado, rico em taninos suaves, final fresco e persistente. Teor alcoólico (%VOL.): 14%.

ENOLOGIA: Pedro Branco

HARMONIZAÇÃO: Ideal para acompanhar carnes vermelhas, pratos de caça e queijos curados.

CAPACIDADE: 75cl, 150cl.