

# CAIS DO REGUENGO TINTO 2021



**ORIGEM:** Pocinho, sub-região do Douro superior.

**CASTAS:** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Francesa e Alicante Bouschet.

**VINDIMA:** Vindima Manual.

**VINIFICAÇÃO:** Desengace e leve esmagamento, seguido de choque térmico para 18°C através do permutador de massas. Maceração pré-fermentativa a frio durante 36 a 48 horas. Fermentação em cubas de inox troncocónicas com temperatura controlada. Estágio de 50% do lote em barricas de carvalho francês usadas durante 6 meses.

**NOTAS DE PROVA:** Cor rubi intenso. Aromas a frutos vermelhos bem integrados com notas de especiaria, provenientes do estágio em barrica. Na boca é sedoso, encorpado, com taninos suaves e um final de boca frutado e persistente.

**ENOLOGIA:** Pedro Branco

**HARMONIZAÇÃO:** Ideal para pratos de peixe no forno, carnes vermelhas e carnes no forno e queijos de pasta mole.

**CAPACIDADE:** 75cl.