

ANEL RESERVA TINTO DOURO | 2019

Com uvas provenientes do Douro Superior, este vinho teve origem em uvas de Touriga Nacional, Touriga Franca e uma pequena percentagem de Vinhas mais velhas. Situadas na margem esquerda do Rio Douro, as vinhas estão protegidas do calor mais forte e gozam de maior frescura, que mantém assim uma maturação mais lenta e equilibrada.

Anel, este é o nosso compromisso com a Terra!

Márcio Lopes.

- Informação técnica -

País: Portugal

Vinho: Tinto

Ano: 2019

Região: DOC Douro

Proveniência: Sub-Região Douro Superior

Casta: 50% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 10% Vinhas Velhas

Solo: Origem xistoso

Produção: 10.000 Garrafas 0,75L

Produtor/Enólogo: Márcio Lívio Duarte Lopes

Vinificação: Após vindima manual, e transporte para a adega em pequenas caixas (18kg-20kg), os cachos foram desengaçados e as uvas foram pisadas em lagares de granito onde fermentaram cerca de 10 dias.

Estágio: 6 meses barricas (80% usado, 20% novo)

Estágio garrafa: 3 meses.

- Detalhes técnicos -

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,5 g/l

Açúcar Residual: 1,5 g/l | **pH:** 3,80 | **SO₂ livre:** 25 mg/l

- Notas de Prova -

Este vinho apresenta aroma fruta vermelha, com ligeiro toque de barrica. Na boca é estruturado, gastronómico e longo.

- Harmonização e longevidade -

Carnes vermelhas, grelhados, servido à temperatura de 16°C. Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 Anos, desde que guardado deitado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e sem oscilações de temperatura.

- O que dizem os Criticos -

17 Pontos (0-20) _ Revista de Vinhos (2017)

