1836

COMPANHIA DAS LEZÍRIAS

Grande Reserva *Colheita 2014*

Tinto

2014 Grande Reserva

Vinha

Instalada no meio da Floresta, esta vinha cresce em harmonia com a natureza. Respeitando o equilíbrio ecológico, conseguimos minimizar a intervenção humana e uso de elementos não naturais.
Este é um vinho que exprime ao máximo o terroir de onde provem e o que gratuitamente a natureza nos oferece.

Método

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa
Clima: Sul-mediterrânico temperado, influenciado pelo rio Tejo
Castas: Alicante Boushet vinha velha
Produção Média: 20hl/ha
Designação: D.O. do Tejo
Colheita: 2014
Processo de Vinificação: Vindima manual, seguida de fermentação com pisa a pés em lagares. Estágio de 13 meses em barricas novas de carvalho francês.

Controlo Analítico

Álcool: 14% | **Extrato Seco:** 34,90 gr/l | **Acidez Total:** 5,20 gr/l | **pH:** 3,80

Caracterização organoléptica

Aspeto Visual: Aspeto límpido, cor granada profunda
Aspeto Olfativo: Aroma profundo mas harmonioso, com notas de frutos maduros, grafite, especiarias e ligeiros tostados da barrica onde estagiou
Aspeto Gustativo: Envolvente e elegante, com um final cheio e muito persistente
Temperatura aconselhada para degustação: 16-18ºC
Acompanhamento: Ideal com pratos tradicionais de carne e enchidos

Outros

Enólogo: Bernardo Cabral
Quantidade Produzida: 3.200