



Azul Portugal Douro Reserva

Douro

Produtor: Lua Cheia - SAVEN

Enólogo: Francisco Baptista

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (Aragonez).

Ano: 2015

Vinificação: As uvas são desengaçadas e esmagadas seguidas por inoculação com fermentos seleccionados; fermentação alcoólica por um período mínimo de 8 dias. Fermentação malolática a temperaturas controladas entre 22°-24°C

Solo: Xistoso

Clima: Quente e seco. Amplitude termal alta (diária e anual)

Cor: Rubi escuro

Aroma: Frutos maduros com notas a carvalho e baunilha

Envelhecimento: Envelhecimento em Carvalho Francês durante 6 meses

Boca: Rico e encorpado muito macio no palato. Taninos bem incorporados com sabores a frutos vermelhos e especiarias

Boca (final): Longo e persistente

Pratos: Combina bem com todo o tipo de carnes, bacalhau assado e queijos

Álcool: 13.5%

Acidez: 4.6 gr/L

Açúcar Residual: <0.6 gr/L

pH: 3.72

Região: D.O.C. - Douro

Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características mesológicas e climáticas particulares, a região estende-se por área total de cerca de 250 000 ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas.

[Imprimir](#)

