



Lua Cheia em Vinhas Velhas Tinto Reserva Especial

Douro

Produtor: Lua Cheia - SAVEN

Enólogo: Francisco Baptista

Castas: Vinhas Velhas.

Ano: 2016

Vinificação: Vindima em caixa de 22 kgs. Desengace e esmagamento, 12 horas de maceração pré-fermentativa a 34° para maximizar o trabalho das enzimas; utilização de leveduras seleccionadas; fermentação alcoólica com controlo de temperatura (22-24°C), remontagens ligeiras

Solo: Xisto

Clima: Quente e seco. Grandes amplitudes térmicas

Cor: Vermelho profundo

Aroma: Muito intenso e poderoso mas fresco, dominado pelo óleo de bergamota, em equilíbrio com notas de frutos do bosque - como o mirtilo e a amora preta - e de madeira muito bem integrada e de elevada qualidade

Envelhecimento: Estágio em barricas de carvalho Francês usado durante 12 meses

Boca: Elegante, com muito volume, fresca e muito bem equilibrada

Boca (final): Longo onde regressam as notas florais e de frutos do bosques

Pratos: Cozinha mediterrânica, queijos intensos.

Álcool: 13,5%

Acidez: 5.4 gr/L

Açúcar Residual: <0.6 gr/L

pH: 3.55

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](#)