



Lua Cheia em Vinhas Velhas Tinto

Douro

Produtor: Lua Cheia - SAVEN

Enólogo: Francisco Baptista

Castas: Vinhas Velhas.

Ano: 2018

Vinificação: Desengace e esmagamento, 12H de pré-maceração pré-fermentativa a 34° para maximizar o trabalho das enzimas; utilização de leveduras seleccionadas, fermentação alcoólica com controlo de temperatura, remontagens ligeiras

Solo: Xistoso

Clima: Quente e seco. Grandes amplitudes térmicas

Cor: Rubi acentuado

Aroma: Muito aromático, com notas de frutos vermelhos

Boca: Estruturado e concentrado mas muito fresco, com taninos maduros e redondos. Como no nariz, muito aromático com notas de frutos vermelhos

Boca (final): Final longo e persistente

Pratos: Ideal para acompanhar carnes assadas e de caça, assim como queijos de pasta mole

Álcool: 13.5%

Acidez: 5.30 gr/L

Açúcar Residual: <0.6 gr/L

pH: 3.70

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](#)

