

Quinta do Salvante

RESERVA

VINHO TINTO **2020** RED WINE

País:	Portugal
Região:	Trás-os-Montes
Classificação:	DOC Trás-os-Montes
Castas:	Mistura de Castas Tradicionais da região (vinhas velhas), Toutiga-Nacional
Solo:	Granítico
Teor alcoólico:	14,5 % vol.
Acidez Total:	5,1g/L
pH:	3,64
Vinificação:	Vindima 100% manual para caixas de 25 kg. Desengace total e esmagamento. Fermentação em lagares de granito com temperaturas controlada entre os 26 e os 28ºC. Fermentação maloláctica é feita em cuba de inox. Posteriormente o vinho é colocada em barricas de carvalho francês durante 6 meses.
Nota de prova:	Vinho repleto de identidade, de cor Rubi, aroma intenso e complexo, com notas de fruta vermelha a lembrar compota, laivos de frutos secos e especiarias resultantes do estágio em barrica, na boca mostra-se fresco com bom volume, tanino polido e um final longo e harmonioso.
Tipo de garrafa:	Bordalesa Prestigio 0,75 L
Caixa:	6 unidades cartão / 1 ou 2 unidade madeira

5 600215 990056

Nuno Miguel Neves Unipessoal, Lda | Travessa do Sobreiró, n.º 9 | 5430 - 237 Santa Valha | Valpaços
Telefone: (+351) 278 717 115 | Telemóvel: (+351) 938 633 854
e-mail: info@quintadosalvante.pt