

Quinta da Garrida Reserva

Tinto 2015



13,5
%vol

16 -18°C



De cor rubi, o Quinta da Garrida Reserva Tinto é marcado aromaticamente pela Touriga Nacional, com suaves nuances florais e de frutos maduros, dominando alguns tostados da madeira onde estagiou.



O paladar é elegante, com notas de fruta madura. O vinho apresenta-se encorpado e com final de boca persistente.



12 Meses em barricas de 300 litros de carvalho francês e russo (Cáucaso).



QUINTA DA GARRIDA RESERVA TINTO 2015

DENOMINAÇÃO: DOC Dão

CASTAS: 85% Touriga Nacional, 15% Tinta Roriz

ESTÁGIO: 12 Meses em barricas de 300 litros de carvalho francês e russo (Cáucaso).

ENÓLOGO: Francisco Antunes

TIPO DE SOLO: Granito

PRIMEIRA COLHEITA: 2000



HISTÓRIA:

A Quinta da Garrida foi adquirida pela Aliança Vinhos de Portugal em 1998. Situada no sopé da Serra da Estrela na região do Dão, a Quinta da Garrida distingue-se pela diversidade de vinhos que pode oferecer. Devido a ser repartida por várias parcelas, os vinhos da Quinta da Garrida são vinificados em separado, preservando a autenticidade e carácter único de cada vinha. O solo granítico cria vinhos muito minerais e cheios de frescura.

PERFIL:

Em 2015, o ano agrícola decorreu de agrado à cultura da vinha na região do Dão. A chuva antes da Primavera e no princípio do Verão garantiu os níveis de água suficientes para uma maturação atempada e equilibrada das uvas na Quinta da Garrida.

As vinhas de Touriga Nacional e Tinta Roriz utilizadas para a produção do Quinta da Garrida Reserva Tinto 2015 apresentaram equilíbrio de produção o que permitiu produzir um vinho com boa cor e complexidade aromática e com muita elegância o que o torna, tal como a maioria dos vinhos desta colheita, muito gastronómicos.

As uvas da Quinta da Garrida são vindimadas à máquina e são submetidas a uma maceração pré-fermentativa a frio (8°C) durante 5 dias, com fermentação alcoólica passados 10 a 12 dias (30°C). A maceração final dura quatro dias. 100% do vinho tem fermentação maloláctica.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13,5

PH: 3,55

Açúcar Residual (g/l): 1,1

Acidez Total(g/l AT): 5,2

SO2 Total (mg/l): 126

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

De cor rubi, o Quinta da Garrida Reserva Tinto é marcado aromaticamente pela Touriga Nacional com suaves nuances florais e de frutos maduros, dominando alguns tostados da madeira onde estagiou. O paladar é elegante com notas de fruta madura. O vinho apresenta-se encorpado e com final de boca persistente.

GASTRONOMIA:

Ideal para acompanhar com pratos tradicionais da cozinha regional com assados de forno ou ensopados.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: