



QUINTA DA CARREGOSA ORIGENS RESERVA ESPECIAL TINTO 2011

Região: Douro

Designação de Origem: DOC Douro – Reserva Especial

País de Origem: Portugal

Ano: 2011

Cor: Tinto

Castas: Touriga Franca e Touriga Nacional.

Enólogo: Fernando Costa e Jorge Alves

Vinificação: Das melhores parcelas da Quinta da Carregosa, as uvas foram colhidas manualmente nos talhões que apresentaram uma maturação mais equilibrada. As uvas são submetidas a esmagamento e desengace total. Segue-se um período de 24 horas de Maceração pré-fermentativa a 30°C para maximizar a atuação das enzimas da uva responsáveis pela extração de cor e aromas. São utilizadas leveduras selecionadas para indução da fermentação alcoólica que decorre entre os 22°C e os 24°C durante um mínimo de 10 dias. Fermentação maloláctica induzida com controlo de temperatura.

Estágio: Uma vez concluída a fermentação maloláctica, o vinho foi trasfegado para cubas de inox de pequeno volume onde permaneceu mais de 1 ano. Após o engarrafamento o vinho estagiou em garrafa 3 anos antes de ser comercializado.

Análise Físico-química:

Teor Alcoólico – 17 % vol.

Acidez Total – 5,56 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez Volátil deduzida SO₂ – 0,59 g/dm³ (ácido acético)

pH – 3,68

Açúcares Totais (Glu.+ Frut.) – 1,7 g/dm³

Característica Organoléticas:

Cor: Retinta opaca

Aroma: Intenso a frutos pretos, cássis, amora silvestre, ameixa preta, alcaçuz, especiaria branca combinada com uma leve nota de tosta e fumo

Sabor: Monumental estrutura, taninos em elevado grau de polimento, compactos, densos, de enorme tensão, ultraconcentrado, magnífico equilíbrio entre a energia, a estrutura e o corpo, profundo, imóvel, tridimensional, complexo, termina muito longo, preciso e de grande persistência física

Serviço: Servir a uma temperatura entre 20°C e 16°C

Conservação: Garrafa deitada, temperatura ambiente de pequena amplitude térmica (14 a 18 °C), humidade de 60% e ao abrigo da luz.



Carregosa Vinhos Lda.

Balsa do Douro 5120-141 Desejosa | Tabuaço | PT

T.(00351) 254090879

NIPC 513348719

info@carregosavinhos.pt

www.carregosavinhos.pt