



Douro

Dona jóia grande reserva tinto

- Castas: Touriga Franca (50%), Touriga Nacional (50%)
- Região: Douro, Baixo Corgo, extremo oeste do Douro – Lamego
- Ano: 2018
- Altitude: 100 – 500 metros
- Solo: Xistoso / Granítico
- Enologia: Bernardo Oliveira
- Estágio: 18 meses em barricas de carvalho francês.

Parâmetros Analíticos:

Álcool: 15% Vol

Acidez Total: 4,8 g/L

pH: 3,96

Açúcares Totais: 1 g/L

Valor Calórico: 91Kcal/100 ml ou 381 KJ/ 100 ml

Notas de Prova:

Este vinho apresenta uma intensa cor rubi e aromas a frutos vermelhos e do bosque com notas florais de violetas, provenientes da casta Touriga Nacional.

É um vinho complexo, denso e cheio, apresentando taninos equilibrados e um final de boca longo.

Este vinho deve ser mantido num local protegido da luz, entre 14 e 16°C, na posição horizontal.

Está pronto para ser consumido, embora com o tempo um decanter poderá ser necessário.

É perfeito com pratos de peixe e carne com sabor forte.

Servir entre 16 e 18°C.

