



QUINTA^{da} REDE
EST. 1484
DOURO

Bem-vindo à Quinta da Rede





QUINTA da REDE

EST. 1484

DOURO



QUINTA DA REDE GRANDE RESERVA TINTO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tipo de vinho: Tinto

Denominação: Douro DOC - Grande Reserva

Castas: Touriga Nacional (60%), Touriga Franca (20%) e Tinta Roriz (20%)

Enólogo/ Winemaker: Osvaldo Amado

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E FÍSICO/QUÍMICAS

Aspecto: Límpido.

Cor: Granada intenso com tonalidades violeta.

Aroma: Complexo, apresenta notas distintas de frutos silvestres macerados, compota de frutos vermelhos, subtis notas tostadas, cacau e pétalas de flores pretas.

Prova: Macio, bom volume, bem estruturado e acabada com longa persistência.

Vinificação: Desengace total, maceração pelicular prolongada mas suave e fermentação alcoólica a temperatura de 26°C. Ocorreu em lagares inox robotizados.

Maturação: 12 meses de estagio em barricas novas de carvalho Francês.

Teor alcoólico: 14,5% Vol.

pH: 3,65

Acidez total: 5,6 g/dm³

Açúcares Totais: <5,0

Temperatura de consumo: 18° C

Sugestão de consumo: Excelente para acompanhar carnes vermelhas grelhadas com molhos, caça e queijos bem estruturados.

Quantidade Produzida: 7200 Garrafas

Longevidade do Vinho: 3 a 5 anos





DOURO



QUINTA DA REDE RESERVA BRANCO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tipo de vinho: Branco

Denominação: Douro DOC - Reserva

Castas: Arinto (30%), Viosinho (30%) e Gouveio (40%)

Enólogo/ Winemaker: Osvaldo Amado

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E FÍSICO/QUÍMICAS

Aspecto: Cristalino

Cor: Citrina definida com abundantes tons esverdeados.

Aroma: Predominante em frutos tropicais e frutos exóticos. Nuances de flores brancas e de citrinos.

Sabor: Frutado, fresco, agradável volume de boca e boa persistência final.

Processo de vinificação: Desengace total, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica a 15°C.

Maturação: 3 meses de Batónnage em inox.

Teor alcoólico: 13% Vol.

pH: 3,20

Acidez total: 5,6 g/dm³

Açúcares Totais: <5,0

Temperatura de consumo: 8° C

Sugestão de consumo: Excelente como aperitivo ou para acompanhar iguarias à base peixes, mariscos, pizzas, massas e carnes brancas grelhadas ou guisadas.

Quantidade Produzida: 7.000 Garrafas

Longevidade do Vinho: 24 Meses





QUINTA da REDE

EST. 1484

DOURO



QUINTA DA REDE RESERVA TINTO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tipo de vinho: Tinto

Denominação: Douro DOC - Reserva

Castas: Touriga Nacional(30%), Touriga Franca (30%) e Tinta Roriz (40%)

Enólogo/ Winemaker: Osvaldo Amado

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E FÍSICO/QUÍMICAS

Aspecto: Límpido.

Cor: Granada definida.

Aroma: Complexo, apresenta distintas notas de frutos de bosque macerados, geleia de frutos vermelhos, subtis notas de tostados, cacau e flores de pétala escura.

Sabor: Macio, frutado, harmonioso e bem estruturado.

Processo de vinificação: Desengace total, maceração pelicular prolongada mas suave e fermentação alcoólica a temperatura de 26°C e em lagares inox robotizados.

Maturação: 9 meses de estagio em barricas novas de carvalho Francês.

Teor alcoólico: 13,5% Vol.

pH: 3,60

Acidez total: 6,1 g/dm³

Açúcares Totais: <5,0

Temperatura de consumo: 18° C

Sugestão de consumo: Excelente para acompanhar iguarias à base de peixes assados no forno, carnes vermelhas grelhadas ou com molhos, caça e queijos bem estruturados.

Quantidade Produzida: 33.600 Garrafas

Longevidade do Vinho: 3 a 5 anos

