



General Silveira

Porto Reserva

Produzido na Quinta do Valdalágea a partir de duas vinhas extremas e uma vinha velha. A Quinta do Valdalágea está situada na margem esquerda do rio Douro, em frente à cidade do Peso da Régua, no limite do Baixo Corgo com Cima Corgo, entre as Serra das Meadas (Sul, Sudeste) e a Serra do Marão (Norte).

Notas de prova

De cor rubi intenso, apresenta aromas de frutos vermelhos com suaves notas de frutos secos. Aguardente bem integrada no vinho, repete na boca os frutos vermelhos. Muito persistente e harmonioso.

Informação técnica

Região:	Douro
Sub-região:	Baixo Corgo – Valdigem - Lamego
Tipo de Solo:	Xisto com alguma influência granítica
Vinhas:	Vinha Velha, Covais de Baixo, Valdalágea II
Idade das cepas:	parte superior a 100 anos e outra parte com 15 anos
Castas:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinto Cão, Tinta Roriz e diversas de Vinhas Velhas.
Densidade por ha:	4400 Plantas
Altura do mar:	de 200 a 325 m
Período de Vindima:	Final de Setembro de 2015
Forma de Vindima:	Manual, uvas transportadas em caixas de 20 Kg
Fermentação:	em Lagar com pisa tradicional
Engarrafado:	Julho de 2019
Estágio:	Cascos de Carvalho muito velhos
Álcool:	19,5% vol
Grau Baumé:	4,3
Acidez Total:	5,00 g/dm ³ Ác Tartárico
Acidez Volátil:	0,50 g/dm ³ Ác. Acético
pH:	3,80
Açúcares Totais:	107 g/L
Extrato seco Total:	141,0 g/dm ³
SO2 Livre de Enchimento:	40,0 mg/dm ³
Produção:	665 garrafas