



Grande Reserva 2015

Tinto 2015

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 frutados e minerais bem envolvidos com suaves notas tostadas e de especiarias, ambas provenientes do estágio em barricas de carvalho francês durante 22 meses. Bem equilibrado entre álcool, taninos e acidez tornando o vinho persistente e harmonioso e com longo final de boca.

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:	250 e 375 m
Período de Vindima:	Final de Setembro
Forma de Vindima:	Manual, uvas transportadas em caixas de 20 Kg
Fermentação:	em Lagar com pisa tradicional
Engarrafado:	Julho de 2018
Estágio:	Barricas de Carvalho Francês durante 22 meses
Álcool:	14,5% vol
Grau Baumé:	-
Acidez Total:	5,5 g/dm ³ Ác Tartárico
Acidez Volátil:	0,5 g/dm ³ Ác. Acético
pH:	3,68
Açúcares Totais:	0,0 g/L
Extrato seco Total:	32 g/dm ³
SO2 Livre de Enchimento:	30,0 mg/dm ³
Produção:	1666 garrafas