



Quinta do Valdalágea Reserva Tinto Douro 2014

Produzido na Quinta do Valdalágea a partir de quatro 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 notas balsâmicas e tostadas provenientes do estágio em barricas de carvalho francês durante 16 meses com ligeiras notas de cravinho. Bem equilibrado entre álcool, taninos e acidez tornam o vinho 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, Covais de Cima, Valdalágea I, Valdalágea II
Idade das cepas:	10/70 anos
Castas:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, diversas de Vinhas Velhas.
Densidade por ha:	4400 Plantas
Altura do mar:	140 a 250 m
Período de Vindima:	Final de Setembro de 2014
Forma de Vindima:	Manual, uvas transportadas em caixas de 20 Kg
Fermentação:	Cubas de Inox com controlo de temperatura automático
Engarrafado:	Julho de 2016
Estágio:	Barricas de Carvalho Francês durante 16 meses
Álcool:	14% vol
Acidez Total:	5,00 g/dm ³ Ác Tartárico
Acidez Volátil:	0,60 g/dm ³ Ác. Acético
pH:	3,69
Açúcares Totais:	0,0 g/L
Extrato seco Total:	29,7 g/dm ³
SO ₂ Livre de Enchimento:	30,0 mg/dm ³
Produção:	4000 garrafas