

QUINTA DO CERRO DA NORA

GRANDE RESERVA 2011

CLASSIFICAÇÃO

DOC Douro Grande Reserva

TIPO

Tinto

CASTAS

Touriga Nacional e Uvas de Vinhas Velhas (com mais de 70 anos)

TIPO DE SOLO

Xistoso

QUANTIDADE PRODUZIDA

6331 garrafas

COR

Vermelho Rubi Profundo

AROMA

Limpo e complexo, de intensidade pronunciada. Muito frutado, com notas de frutos vermelhos, bergamota e apontamentos de azeitona preta e pimenta preta.

SABOR

Elegante, cheio e aveludado, com a fruta bem presente; nuances de barrica de qualidade e alguma mineralidade. Os taninos marcam presença, de uma forma elegante e bem integrada, conferindo uma certa frescura. Fim de boca longo.

VINDIMA

Colheita manual de uvas da casta Touriga Nacional e uvas de Vinhas Velhas, provenientes de talhões selecionados, vindimadas a 27 de Setembro de 2011.

VINIFICAÇÃO

Em lagares de inox, com pisa mecânica e desengace total, maceração pelicular longa, mas suave, e fermentação alcoólica com temperatura controlada a 25°C.

ESTÁGIO

14 meses em barricas novas de carvalho francês.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Acompanha na perfeição pratos robustos de carne como assados e estufados, pratos de caça, queijos curados e bacalhau assado. Este vinho pode ser consumido de imediato, no entanto, dada a sua estrutura, tem potencial de guarda, o que faz com que mantenha a sua qualidade nos próximos dez anos.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool (%) – 14,5
Acidez total (g/L) – 5,8
pH – 3,46
Açúcar Total (g/L) – 0,6

