

VALE DA CORÇA GRANDE RESERVA



Notas de Prova

Cor	Ruby opaco	Sub-região	Douro superior
Aroma	Aroma intenso e complexo a frutos vermelhos bem maduros. Apresenta ainda madeira de qualidade e notas de especiarias	Castas	Touriga Nacional, Souzão e Tinto Cão
Paladar	Na boca é denso, de intensidade aromática elevada e de grande estrutura. Os taninos de qualidade e a boa acidez do vinho tornam o vinho no final de boca longo e muito persistente	Tipo de solo	Xisto
		Envelhecimento	24 meses Barricas Carvalho Francês

Qualidade Grande reserva

Origem Portugal
Região Demarcada do Douro

Análise Química

Teor Alcoólico Adquirido	14% Vol
Açúcar Adquirido	2.5 g/dm ³
Acidez Total	5.4 g/dm ³
Ph	3.72