

# ESCADAS INFINITAS RESERVA

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | António Ventura

## CASTAS

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

## VINIFICAÇÃO

Este vinho do Douro foi fermentado em cubas de inox a uma temperatura controlada entre os 22-24°C

## ESTÁGIO

Estágio parcial em madeira e inox

## NOTAS DE PROVA

Com um aroma intenso a fruta vermelha, esteva e especiarias, este é um vinho que na boca é estruturado, complexo e tem uma boa frescura. É um vinho que acompanha bem com todo o tipo de carnes, possuindo um final longo e sedutor.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,5% | **Acidez Total:** 5,36 g/L | **pH:** 3,6



DOURO