

# VINHA DO REINO

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Carlos Lucas

## CASTAS

Tinta Barroca, Tinta Roriz e Touriga Franca

## VINIFICAÇÃO

Desengace total e prensagem. Seleção do mosto de uva e pós arrefecimento e decantação a baixa temperatura. Fermentação em cubas de inox com temperatura a rondar os 16º C durante 15 dias com remontagens para uma boa extração de cor e aromas.

## NOTAS DE PROVA

Este vinho mostra frescura imediata. Elegância e boa acidez, conjugada com fruta fresca, fazem deste vinho completo e estruturado. A concentração de fruta e a frescura natural do terroir do Douro estão representadas na perfeição, mostrando a complexidade no fim de boca, com algumas especiarias. Acompanha na perfeição pratos de caça, como arroz de pato, perdiz e enchidos.  
Contém Sulfitos.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,5% vol | **Acidez Total:** 5,8 g/L | **pH:** 3,5 | **Açúcares Totais:** 2,4 g/L



DOURO