



Quinta dos Poços Reserva 2021

Tipo de Vinho: Tinto.

Ano: 2021.

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

Região: Douro.

Classificação: Denominação de Origem.

Produção: 6.890 garrafas.

Engarrafamento: Maio 2023.

Clima: Atlântico com influencia mediterrânica.

Solo: Xistoso.

Enólogo: Eng. Pedro Francisco.

Produtor: Sociedade Agrícola José Mesquita Guimarães, Lda.

Teor Alcoólico: 13,5% Vol.

Vinificação: Feita em lagares de granito com pisa a pé ou em cubas de aço inoxidável com rigoroso controlo individual de temperatura.

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho francês.

Cor Rubi intensa.

Aroma: Fino, com sugestões a frutos maduros e um toque subtil de café e ligeiro tostado.

Sabor: Paladar bem estruturado e intenso com taninos cheios de vigor.

Final de Boca: Longo e fresco.

Gastronomia: Ideal com pratos de carne estufada, caça ou com queijos curados.

Servir à temperatura de 16-18°C. Idealmente abrir uma hora antes de beber.

Longevidade 5 anos. Após este período, deverá ser decantado antes de ser servido.

