



## Valle do Nideo DOC Douro Reserva

**Tipo:** Tinto

**Castas/Uvas:** Touriga Franca e Tinta Roriz

**Safra:** 2015.

**Região:** Douro.

**Terroir:** Xistoso

**Álcool:** 14% Vol.

**Temperatura de Consumo:** 14° e 18°C

**Amadurecimento:** Estágio em barricas novas de carvalho americano durante 6 meses.

### Sobre o vinho:

Uvas colhidas manualmente e transportadas em caixas de 22 kg. A fermentação ocorreu a uma temperatura controlada de 28°C em castas separadas com curtimenta pós-fermentativa durante 15 dias. Completou o seu estágio em barricas novas de carvalho americano durante 6 meses. Produzido e engarrafado na adega da Quinta Daniel - Pocinho, Vila Nova de Foz Côa por Miguel Abrantes – Vinhos, Unipessoal, Lda. Enólogo: Miguel Abrantes

### Análise Organoléptica

**Visão:** Cor vermelha rubi brilhante

**Olfato:** Um vinho com aroma intenso de frutos vermelhos, notas florais, violetas, com notas vegetais de baunilha e especiarias.

**Paladar:** Vinho de médio corpo muito equilibrado e de ótima estrutura, seus taninos são firmes e equilibrados com final de boca muito persistente.

**Harmonização:** Com carnes vermelhas, assados, queijos de meia cura a longa em geral e cozinha mediterrânea.

### PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES

**GALERIA DOS VINHOS – Tel: (11) 3995-9550 - [www.galeriadosvinhos.com.br](http://www.galeriadosvinhos.com.br)**

Rua Wandenkolk 450 – MOOCA – SÃO PAULO – SP – CEP: 03102-030

|           |                   |                      |                |
|-----------|-------------------|----------------------|----------------|
| COD: 1954 | EAN:5607608010117 | DUN:<br>000000000000 | EMB: 6 X 750ML |
| CAIXA:    | ALT:              | LARG:                | COMP:          |