QUINTA DA MASSORRA

Vin Rouge

Quinta da Massorra Reserva 2018

Vinification et élevage

Fermentation en cuve de granit traditionelle avec foulage aux pieds. 18 mois de vieillissement en fûts de chêne français anciens et neufs. Avant la mise en bouteille, le vin subit une légère filtration, assurant un superbe équilibre entre le fruit et le bois.

Cépages

Vin naturel produit à base des cépages Touriga Nacional, Tinta Roriz et Sousão, cultivé sur la rive sud du Douro, à Resende.

Arôme et goût

Robe intense, arôme de fruits mûrs, élégant mais avec une bonne structure et une acidité agréable. Arrière-goût long et doux. Sa place est à table, accompagné de fromages, d´un plat de poisson et de viande bien assaisonnés. Période de consommation : 15 ans

Œnologue

Rui Cunha

Alcool 13,5 % vol.	Acidité fix 6,0	Sucre résiduel < 1,5 g/l	pH 3,47