



RESERVA



TRÊS BAGOS Tinto 2010



Este premiado tinto do Douro é um delicioso corte de Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca, de vinhas com mais de 70 anos de idade Encorpado e saboroso, com bouquet complexo, grande mineralidade e um inegável acento do Douro. Parte da colheita é pisada em lagares abertos e outra parte em cubas. O nome Tres Bagos se deu em virtude de ser produzido com três cepas oriundas de uma seleção de 15 quintas especiais. Um vinho diferenciado que expressa muito bem o terroir duriense.

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Portugal
Região Douro
Produtor Lavradores de Feitoria
Safr 2010

Elaboração

Uva Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca
Teor Alcoólico 14%
Amadurecimento Parte em vasos de aço, parte em barricas de carvalho francês por 8 meses

Por Murilo Azevedo

Visual Vermelho-rubi intenso
Olfativo Aroma de frutas silvestres com um fundo de baunilha.
Gustativo Agradável, equilibrado, frutado, estrutura e acidez no ponto
Harmonização Bacalhau à Lagareira, risoto de lingüiça, massas à bolonhesa e carnes assadas, cupim e costela

Serviço

Temperatura de Serviço 16/18°
Estimativa de Guarda Pronto ou + 3/5 anos

Lavradores de Feitoria

Todos os vinhos da Lavradores de Feitoria – desde o grande consumo até à grande guarda – são equilibrados, elegantes e orientados para a boa gastronomia, mas sempre com um cunho do carácter do Douro. Deve esperar-se e exigir-se a personalidade forte de cada marca enquanto expressão de terroir. Na Lavradores de Feitoria são produzidos vinhos de lote e o que chamamos vinhos de origem, de conceito. Os primeiros – sob as marcas Lavradores de Feitoria Douro e Três Bagos – são feitos a partir de uma rigorosa seleção das uvas das diversas quintas e revelam a complexidade, a riqueza e a tradição de lote dos vinhos do Douro. Um baita vinho!