



Tecedeiras Grande Reserva 2018

Produtor: Quinta das Tecedeiras

Tanto a colheita como a separação dos cachos em mesa são manuais. Desengace e ligeiro esmagamento dos bagos. Em seguida, as uvas fermentaram em lagares de granito com pisa a pé, cubas de inox e barricas novas de carvalho francês de 500l. Cada um destes tipos de fermentação confere ao vinho um estilo particular. Após um estágio de 19 meses em barricas, forma-se o lote, é feita uma colagem ligeira prévia ao engarrafamento. O vinho repousou 1 ano em garrafa antes de ser comercializado. Todos os vinhos são vedados com cortiça natural, não são filtrados nem estabilizados pelo frio pelo que podem dar origem a formação de borras ao longo do envelhecimento.

Terroir

País: Portugal

Região: Douro

Uva: VINHAS VELHAS 60% Touriga Nacional, 15% Touriga Franca e 25% Tinta Roriz.

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,4%

Amadurecimento: Em barricas de carvalho francês durante 19 meses + 12 meses em garrafa

Por Murilo

Visual: Violeta intenso

Gustativo: Início elegante e envolvente. Potente com elegância, que evolui para um vinho de excelente persistência e cheio de personalidade. Taninos e acidez em equilíbrio. Daqueles vinhos que enchem a boca!

Olfativo: Muita Fruta negra como ameixa, cassis, amora, mirtilo, com elegantes notas de violeta, somadas às especiarias doces e final de chocolate amargo e tabaco.

Harmonização: Carré de cordeiro ao alecrim, paleta com batatas, bacalhau Lagareiro, carnes assadas, massas ao ragu e queijos de massa dura.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou mais 8 anos

Produtor

Situada na margem esquerda do rio Douro, na prestigiada sub-região de São João da Pesqueira, a Quinta das Tecedeiras deve o seu nome atual às freiras que a habitaram e se dedicaram à tecelagem do linho que no passado ali era cultivado. Lançada como marca em 2001, Quinta das Tecedeiras encontrou o sucesso internacional com os seus robustos e característicos tintos, que refletem na perfeição o terroir da propriedade: socos voltados para norte que permitem excelentes condições para o amadurecimento das uvas nesta parte quente do vale. O enólogo é Rui Cunha. A Lima Smith assumiu a propriedade em 2013.