

**RESERVA****Degusta** 
club

LILÁS

Carlos Lucas – Douro, Portugal

Vale a pena conhecer este exemplar tinto de uma das mais belas e tradicionais regiões vinícolas do mundo. Feito com as típicas uvas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Barroca este tinto de cor rubi destaca-se pela mineralidade e elegância. No nariz, remete a frutas vermelhas e negras como amoras, framboesas e cerejas, mas também tem um toque floral de violeta. No paladar, a mineralidade e a acidez chamam a atenção. Um excelente custo x qualidade!

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
-----------------	-------	-------------	-------

Terroir

País	Portugal
Região	Douro
Produtor	Carlos Lucas
Safra	2011

Elaboração

Uvas	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Barroca
Teor Alcoólico	13%
Amadurecimento	Não passa por madeira

Por Murilo Azevedo

Visual	Um vinho com aspecto límpido e cor vermelho rubi
Olfativo	No nariz seus aromas são intensos, lembrando amoras, cerejas, framboesas, com notas florais.
Gustativo	Na boca tem taninos suaves, um bom equilíbrio, muito frescor e longo final. Um vinho muito fácil de beber, leve e versátil nas harmonizações.
Harmonização	Aperitivos, tábua de frios, caldos, fondué de queijo, massas e pizzas.

Serviço

Temperatura de Serviço	16/18°
Estimativa de Guarda	Pronto pra beber

O Terroir do Douro

O terroir do Douro é privilegiado, uma vez que é cercado pelas montanhas, abrigados pelos ventos úmidos, o clima no verão é quente e seco, mas com um inverno rude típico europeu. As vinhas são plantadas nos vales íngremes com boa exposição ao sol em terrenos xistosos (xisto é um tipo de granito muito parecido com a ardósia).