



Quinta dos Abibes

Reserva Tinto 2013

FICHA TÉCNICA

Classificação: D.O.C.

Região: Bairrada

Castas: 50% Touriga N. + 50% Cabernet S.

Tipo de vinho: Tinto

Ano de colheita: 2013

Menção facultativa: Reserva

Quantidade produzida: 10.500 garrafas

Enólogo/Winemaker: Osvaldo Amado

Aspecto: Cristalino

Cor: Granada intensa com tons violáceos

Aroma: Misto de frutos vermelhos bem maduros e geleia dos mesmos. Nuances de frutos secos, especiarias e subtis notas tostadas.

Sabor: Frutado, macio, elegante e harmonioso. Com distinta persistência, revela complexidade e grande aptidão gastronómica.

Processos de vinificação: Desengace total, maceração pelicular suave e prolongada, com fermentação alcoólica a 28°C.

Maturação: Estágio de 12 meses em barricas de Carvalho Francês, sendo 70% novas e 30% de 2º uso. 6 meses de maturação em garrafa.

Longevidade do vinho: 7 a 10 anos.

Sugestão de consumo: Excelente para acompanhar com pratos á base de carnes vermelhas grelhadas ou com molhos, caça de pêlo ou penas e queijos bem estruturados.

Temperatura de consumo: 18°C

Observações: Manter a garrafa deitada para conservar as suas características.



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13,5 % Vol.

pH: 3,65

Acidez total: 5,6 g/L

Açúcares Totais: 3,5 g/L

Quinta dos Abibes Vitivinicultura, Lda 3780 Aguim – Anadia
Telf: +351 917 206 861 Email: quintadosabibes@gmail.com