

RAPARIGA DA QUINTA RESERVA TINTO

ALENTEJO · PORTUGAL

SOLOS: natureza granítica de transição para xistosa, estrutura franco-argilosa. CLIMA: mediterrânico continental; temperaturas diárias elevadas nos meses de verão com boa amplitude térmica.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Luis Duarte Vinhos

REGIÃO

Alentejo

UVAS

Alicante Bouschet (52%),
Aragonez (31%) e Touriga
Nacional (17%)

SAFRA

2020

TEOR
ALCOÓLICO
14,5%

PH
3,64
AÇÚCARES
RES: 0,6 g/L

ACIDEZ
TOTAL
5 g/L

SERVIÇO
16 °C – 18 °C

DISPONÍVEL
750ml

HARMONIZAÇÃO

ideal para acompanhar pratos
tradicionais da cozinha
mediterrânea, carnes assadas
ou grelhadas e queijos fortes.

PREMIAÇÃO

93 Wine Enthusiast, 2019

VINIFICAÇÃO

- ♦ o Rapariga da Quinta Reserva foi vinificado em cubas de aço inox com temperatura controlada. Concluído este processo, parte do vinho iniciou a fermentação maloláctica em cubas de inox e o restante em barricas de carvalho francês
- ♦ o processo foi concluído com o estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês novas e usadas de 500 litros de capacidade

NOTAS DE PROVA

Cor. com uma bonita cor rubi e boa concentração

Aroma. este vinho apresenta aroma profundo e complexo de fruta madura e bem integrada com a madeira

Sabor. na boca é equilibrado, com taninos aveludados e em grande harmonia com a fruta, resultando num final longo e intenso