

quinta da rabiana

Private Collection

DOC — VINHO VERDE - OAKED
Tinto 2022



CASTAS
Touriga Nacional



VINIFICAÇÃO

Vindima manual organizada por parcelas de forma a assegurar as melhores uvas e a colheita no momento certo. Fermentação espontânea em lagares de granito. Suaves remontagens diárias. Estágio em barricas novas e usadas de carvalho francês durante 9 meses. Vinho não filtrado nem estabilizado. Sujeito a criar depósito.



NOTAS DE PROVA

Cor rubi com boa intensidade. No aroma é expressivo e complexo com frutos silvestres e frutos vermelhos particularmente cereja e amora. Na boca revela um ataque cremoso, elegante e muito equilibrado com toques de frutos silvestres maduros, taninos macios bem integrados e algumas especiarias. Final longo e persistente.



SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Recomendamos a sua decantação. Acompanha bem todo o tipo de pratos de carne (vermelha e caça) e da gastronomia regional. Deve ser apreciado à temperatura que mais gostar.



SERVIÀ TEMPERATURA

Apreciar a uma temperatura entre os 14°C e os 16°C.



ENÓLOGA

Raquel Rocha



DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 13%
Acidez Fixa: 5,2 g/L
PH: 3,65



TERROIR

Região: Minho
Altitude: 217-323m
Solo: Franco-argilo-limoso
Viticultura: Modo de Produção Integrada

