



CONDE DE VIMIOSO RESERVA 2014

Classificação	Vinho Regional Tejo
Tipo	Tinto
Castas	50 % Touriga Nacional, 20% Aragonez, 15% Alicante Bouschet e 15 % Syrah
Tipo de Solo	Arenosos
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	As uvas são desengaçadas e suavemente esmagadas logo após chegada à adega. A fermentação decorre a temperatura controlada (25° C) com maceração prolongada em balseiros de carvalho francês.
Estágio	18 meses em barricas novas e de segundo ano de carvalho francês
Álcool	14 % vol
Acidez total	6 g/l
Açúcares Redutores	<2 g/l
Notas de Prova	Cor granada profunda. No nariz revela mineralidade e aromas de ameixas, amoras pretas e especiarias. Na boca apresenta-se macio, com taninos robustos e complexos, que lhe conferem grande potencial de envelhecimento. Os frutos vermelhos fundem-se com a estrutura e a frescura, combinação de grande elegância. Termina com persistentes notas de fruta preta.