



QUINTA DA CARREGOSA GRANDE RESERVA TINTO 2018

Região: Douro

Designação de Origem: DOC Douro

País de Origem: Portugal

Ano: 2018

Cor: Tinto

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão

Enólogos: Fernando Costa e Jorge Alves

Vinificação: Das melhores parcelas da Quinta da Carregosa, as uvas foram colhidas manualmente nos talhões que apresentaram uma maturação mais equilibrada. As uvas são submetidas a esmagamento e desengace total. Segue-se um período de 24 horas de Maceração pré-fermentativa a 30°C para maximizar a atuação das enzimas da uva responsáveis pela extração de cor e aromas. São utilizadas leveduras selecionadas para indução da fermentação alcoólica que decorre entre os 22°C e os 24°C durante um mínimo de 10 dias. Fermentação maloláctica induzida com controlo de temperatura.

Estágio: Uma vez concluída a fermentação maloláctica, o vinho foi trasfegado para barricas de 225 Litros de carvalho francês onde permaneceu durante 12 meses. Após o engarrafamento o vinho estagiou em garrafa 3 meses antes de ser comercializado.

Análise Físico-química:

Teor Alcoólico – 14,2 % vol.

Acidez Total – 4,8 g/dm3 (ácido tartárico)

Acidez Volátil deduzida SO₂ – 0,5 g/dm3 (ácido acético)

pH – 3,71

Açúcares Totais (Glu.+ Frut.) – 0,6 g/dm3

Característica Organoléticas:

Cor: Rubi profunda

Aroma: Intenso a frutos pretos amora silvestre e cássis, notas de especiaria e baunilha

Sabor: Textura sedosa, taninos finos; intenso; boa concentração; belíssima estrutura, com magnifica transparência; termina longo de grande precisão e muito persistente.

Serviço: Servir a uma temperatura entre 20°C e 16°C

Conservação: Garrafa deitada, temperatura ambiente de pequena amplitude térmica (14 a 18 °C), humidade de 60% e ao abrigo da luz.



Carregosa Vinhos Lda.

Balsa do Douro 5120-141 Desejosa I Tabuaço I PT

T.(00351) 254090879

NIPC 513348719

info@carregosavinhos.pt

www.carregosavinhos.pt