



## FONTE DA LOBA RESERVA TINTO 2019

**Região:** Douro

**Designação de Origem:** DOC Douro - Reserva

**País de Origem:** Portugal

**Ano:** 2019

**Cor:** Tinto

**Castas:** Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

**Enólogo:** 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 carvalho francês onde permaneceu durante 6 meses. Após o engarrafamento o vinho estagiou em garrafa 4 meses antes de ser comercializado.

**Análise Físico-química:**

**Teor Alcoólico** – 13,5 % vol.

**Acidez Total** – 5,1 g/dm<sup>3</sup> (ácido tartárico)

**Acidez Volátil deduzida SO<sub>2</sub>** – 0,5 g/dm<sup>3</sup> (ácido acético)

**pH** – 3,73

**Açucares Totais (Glu.+ Frut.)** – 1,0 g/dm<sup>3</sup>

**Característica Organoléticas:**

**Cor:** Vermelho rubi

**Aroma:** Complexo, mostrando excelente evolução em garrafa, elegante, madeira muito bem integrada, “sous bois”, caixa de tabaco, fruta madura.

**Sabor:** Muito elegante, excelente equilíbrio e final 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](mailto:info@carregosavinhos.pt)

[www.carregosavinhos.pt](http://www.carregosavinhos.pt)