



Inquieto Reserva Touriga Nacional DOC Douro 2018 Douro Prime Lda.

Viticultura	Vale do Douro – Sub-região do Douro Superior
Castas	100% Touriga Nacional
Vinificação	Em lagares de granito com pisa mecânica
Maturação	Inicialmente em aço inox e depois em cascos de carvalho francês durante 12 meses, e pelo menos mais 8 meses em garrafa antes da saída para o mercado
Clarificação	Albumina de ovo e filtração de desbaste
Aspecto	Limpo e brilhante, cor púrpura
Nariz	Aroma complexo, com a fruta e a madeira muito bem integradas, revelando notas de especiarias
Boca	Na boca, mostra-se intenso e profundo, bem equilibrado pela firme estrutura de taninos e um longo e persistente final. Ideal para acompanhar pratos fortes de carne ou caça.
Como beber	Temperatura ideal: 18 °C
Sugestões de consumo	Ideal para acompanhar pratos fortes de carne ou caça, mas também para bacalhau, polvo e peixe assado
Dados analíticos	Grau alcoólico = 14,0%v/v Acidez total = 5,5 gr/l (expresso em ácido tartárico) pH = 3,61 Acidez volátil = 0,5g/L (ácido acético)
Especificações de embalagem	Capacidade da garrafa : 75 cl Número de garrafas por caixa: 6 Peso da caixa: 7,5 Kg Dimensões: Comprimento 330 mm Altura 150 mm Largura 230 mm
Enólogo	Manuel Nunes de Matos Barbosa de Carvalho

Douro Prime Lda Rua Engº Ferreira Dias,728 4100-246 Porto
+351 22 616 9225 www.douroprime.com
manuel.carvalho@douroprime.com