



Inquieto Reserva DOC Douro 2010 Douro Prime Lda.

Viticultura	Vale do Douro – Sub-região do Douro Superior
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão
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 6 meses em garrafa antes da saída para o mercado
Clarificação	Albumina de ovo e filtração de desbaste
Aspecto	Limpo e brilhante, cor púrpura
Nariz	Denso aroma a frutos vermelhos com uma nuance floral, onde se casam discretas notas de boa madeira com frutos vermelhos
Boca	Redondo, aveludado, atraente, com final persistente
Como beber	Temperatura ideal: 18 °C
Sugestões de consumo	Ideal para carnes e queijos, mas também para bacalhau, polvo e peixe assado
Dados analíticos	Grau alcoólico = 14% v/v Acidez total = 4,9 gr/l (expresso em ácido tartárico) pH = 3,8 Acidez volátil = 0,6g/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 Carvalho