



Inquieto Reserva DOC Douro 2017 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 violeta carregado
Nariz	Destacam-se no nariz os aromas frescos de frutos silvestres do Douro, muito bem integrados com suaves notas de especiaria
Boca	Inicia a prova de boca de forma harmoniosa, evoluindo para um vinho de estrutura compacta, composta por taninos de textura densa. Termina com elegância, frescura e persistência.
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 = 5,6 gr/l (expresso em ácido tartárico) pH = 3,7 Acidez volátil = 0,4g/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 Matos Carvalho

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