

DOISPONTOCINCO Reserva Tinto 2012

O nosso reserva é um culminar de duas grandes castas, que nesta região se caracterizam de uma forma muito diferente: a Touriga Nacional com boa acidez e as suas notas de bergamota bem presentes; e a Tinta Roriz que em altitude apresenta um caráter intenso, taninos bem presentes e ao mesmo tempo uma elegância única.

Estas duas castas vinificadas em separado, são aprimoradas em barrica onde fazem a fermentação malolática e permanecem cerca de 9 meses, conseguindo-se, assim, que a frescura deste vinho aliada à barrica o torne bastante envolvente na boca.

Depois de ser engarrafado ficou 24 meses em garrafa até sair para o mercado.

Notas de Prova

Cor retinta, aroma a fruta vermelha com toques de pimenta e flores silvestres, com boca elegante e poderosa com ligeiro toque abauilhado, equilibrado na acidez, taninos delicados num final de boca prolongado.

Vinificação

Vinificado pelo processo tradicional com maceração prolongada em cubas de inox com temperaturas de fermentação controlada de 26°C. Estágio em barricas de carvalho francês, onde permaneceu durante 9 meses, seguido de estágio em cuba de inox de 4 meses e posterior repouso em garrafa.

Informação Técnica

Vinho. doispontocinco Reserva Tinto

Produtor. 2.5 Vinhos de Belmonte, Lda

Região. Beira Interior

Denominação. DOC Beira Interior

Tipo de Solo. Granítico-arenoso

Ano. 2012

Produção. 7300 garrafas 0,75L

Enólogo. Anselmo Mendes e Patrícia Santos

Castas. Tinta Roriz e Touriga Nacional

Álcool. 13,5% vol.

Acidez Total. 5,52 g/L em ácido tartárico

pH. 3,74

Açúcares Residuais. 1,9 g/L

Acondicionamento. Caixa de cartão com 6 garrafas

