



QUINTA DO SILVAL

family estates

Dorna Velha

Grande Reserva 2007

Vinhas: Instalada em patamares com um sistema de condução em cordão bilateral, solo xistoso com alguma pedregosidade, ph ácido, localizada no vale do rio Pinhão a uma altitude entre os 250 e 350mts. A vinha tem uma idade média de 25 anos e categorizada com a letra A.

Castas: Touriga Franca

Vinificação: Desengace total seguido de esmagamento e fermentação durante 6 dias com temperaturas entre os 16° e 28 °C, seguida da fermentação maloláctica. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de Prova:

Cor: Detém uma cor viva, vermelha escura.

Aroma: Apresenta um aroma a frutos silvestres, com ligeiro toque floral, suportado por notas de baunilha e especiarias.

Paladar: Na boca é encorpado, revelando um bom equilíbrio entre taninos sólidos mas amaciados pelo estágio em madeira e uma acidez que lhe dá frescura e longevidade. No final é persistente, longo e muito agradável.

Sugestão de consumo: Aconselha-se o consumo a uma temperatura entre 15° a 17°C. Sugere-se como acompanhamento para pratos de carne, caça, queijos e enchidos.