



QUINTA DO SILVAL

family estates

Special Sensations

Grande Reserva Tinto 2008

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 Nacional

Vinificação: Desengace total seguido de esmagamento; O processo extrativo foi longo e tranquilo, evitando-se temperaturas demasiado altas ou ações demasiado agressivas. Estágio por 12 meses em barricas de carvalho Francês e Americano, estágio de 6 meses em garrafa antes da saída para o mercado.

Notas de Prova:

Cor: Granada escura, quase opaca.

Aroma: Aroma a fruta vermelha e notas florais, algum cacau, café e especiarias.

Paladar: Poderoso e concentrado, ostentando taninos de grão médio, que suportam os sabores de frutas. Na boca é macio, redondo, complexo e agradável. É volumoso e com madeira bem integrada que permanece num final longo.

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

