

Alma de O Mestre

Identificação do Vinho: Alma de Mestre Tinto Reserva

Ano da Colheita: 2011

Região: Douro – Denominação de Origem Controlada

Castas: Touriga Nacional (50%); Touriga Franca (30%);
Tinta Roriz (20%)

Vinificação: Lagar tradicional com pisa de pé

Estágio: Durante 8 meses em meias pipas de carvalho

Filtração: Ausência de Filtração

Origem das Uvas: Favaios – Cima Corgo

Produção: 2000 garrafas numeradas

Notas de Prova: Nariz imperial, essências cativantes. Frutos vermelhos maduros. Macio na boca, com acidez no ponto e taninos domados e integrados. Toque de cereja fresca, com final longo, convidativo e especiado.

Análise

Teor Alcoólico: 14,5%

Acidez Total: 4,90

(ácido tartárico g/dm³)

Acidez Volátil: 0,6

(ácido acético g/dm³)

Ph: 3,75

Açúcar: 0,6

(g/dm³)

Embalagem

Caixa Cartão:

6 x 750 ml



Sede: Praceta do Cubo nº333, 4570-060 Balazar PVZ

Entrepoto: Rua da Alegria, 4810-657 Abação GMR

www.dcwines.pt Tlm: 961 850 219 info@dcwines.pt