

Filão Da Grixá Tinto Reserva 2014

DOURO D.O.C. RESERVA 2014

Castas: Touriga Franca e Touriga Nacional

Origem: As uvas que deram origem a este vinho provêm de diferentes parcelas situadas na região do Douro, mais propriamente em Mós, Vila Nova de Foz Côa, com uma altitude média de 420 metros, exposição Nascente e com solo maioritariamente xistoso.

Vinificação: Uvas vindimadas à mão, em caixas de 25Kg, no seu ponto ideal de maturação. Após suave esmagamento e desengace total, as uvas são fermentadas em cubas de Inox com temperatura controlada permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passem suavemente para o vinho.

Notas de Prova: Apresenta uma cor viva e profunda, com aromas complexos e distintos, onde predomina o carácter frutado e floral. A madeira presente está bem integrada no vinho respeitando os aromas e as características das castas. Na boca encontra-se aveludado, fresco com complexidade de taninos de grande nível que lhe conferem um longo final na boca. Excelente combinação de poder e elegância que contribui certamente para o seu potencial de envelhecimento em garrafa.

Estágio: Estágio em inox com madeira durante cerca de 4,5 meses.

Análise Laboratorial:

Álcool (%vol) – 13,0 %

Acidez Total (ác. tartárico) – 4.5g/l

pH – 3.79

Acidez Volátil (ác. Acético) – 0.80 g/l

Consumo: Deve ser servido à temperatura de 16/18 °C.

Quantidade produzida: 2666 Garrafas, de 750 ml

Engarrafamento: Setembro de 2016

Enólogos: CCWINES - Carrelo & Covas consultores

Produtor: POLIBAGO Lda.

Rua Do Vale Trigo

5155-420 Mós, Vila Nova de Foz Côa

Prémios: Medalha de Prata no 7º Concurso de Vinhos do Douro Superior de Vila Nova de Foz Coa

