

# Insuspeito Tinto Grande Reserva

2015, DOURO DOC



**Um vinho de excessos para quem gosta de emoções fortes, feito só em anos excepcionais.**

O ano vitícola de 2015 ficou marcado por pouca precipitação, mas bem distribuída, uma vez que choveu no momento adequado e na quantidade certa. Durante os meses de julho e agosto houve temperaturas amenas, com dias quentes e noites frescas, que favoreceram a maturação e o equilíbrio das uvas e originaram vinhos brancos e tintos aromáticos, frescos e elegantes.

**Vinificação:** A tecnologia é minimalista, recorrendo a lagares de granito com pisa mecânica. Após a fermentação com uma semana de curtimenta, o vinho foi para cubas de aço inox, onde clarificou naturalmente. Após a maloláctica, foi transferida para barricas de carvalho, onde estagiou cerca de doze meses.

**Engarrafamento:** Julho 2017.

**Castas:** Touriga Nacional (45%), Touriga Franca ( 35%) e Tinta Roriz (20%).

**Parâmetros Analíticos:** Álcool – 15% | Acidez total – 5,20 g/L | Acidez volátil – 0,70 g/L | pH – 3,70.

**Prova Organoléptica:** Opaco à luz, retinto na orla do copo com tons granada. No aroma é dominado por notas de frutas em passa, especiarias doces e chocolate. Na boca revela-se encorpado, textura aveludada, taninos firmes e acidez suficiente para esconder o elevado teor alcoólico.

**Modo de Servir:** Servir a 14°C, recomenda-se decantação. Dadas as suas características, é indicado para refeições especiais, onde o porco preto grelhado e a posta mirandesa possam brilhar.

**Informações Logísticas:** Europaleta com 124 caixas de madeira de 3 garrafas. | Peso da garrafa: 1,60 kg. | Peso da Caixa: 6,30 kg.

**EAN: 5600320001791**

**IFT 14: 15600320001798**

