

DONAOTÍLIA

1) IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

DENOMINAÇÃO **DONA OTÍLIA GRANDE RESERVA**

REGIÃO **Douro**

ANO DE COLHEITA **2021**

CASTAS UTILIZADAS **Field Blend + de 20 CASTAS provenientes de Vinha Velha**

PAÍS DE ORIGEM **Portugal**

2) PROCESSOS ENOLÓGICOS

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Transporte em caixas de 20 Kg e desengace total. Pisa a pé em lagares tradicionais de granito. Fermentação alcoólica em lagar durante 8 a 10 dias com trabalho continuo e temperatura controlada de modo a obter vinhos concentrados, elegantes e aromáticos. Após passagem a limpo o vinho vai para estágio em cascos novos de carvalho francês durante 24 meses.

EMBALAGEM **Garrafa de 750ml e Magnum em caixa individual de madeira**

3) ANÁLISE FÍSICO-QUIMICA

ÁLCOOL ADQUIRIDO **14%**

ACIDEZ TOTAL **5,3g/dm3**

PH **3,73**

AÇUCARES TOTAIS **0,74g/dm3**

VALOR CALÓRICO **81kcal/100ml**

4) NOTAS DE PROVA

Este vinho é um verdadeiro tesouro, um field blend autêntico e distinto, originário de uma vinha tradicional com uma mistura de mais de 20 castas. Estagiado por 24 meses em pequenas barricas de carvalho francês, apresenta um caráter intenso e sofisticado, revelando toda a complexidade do seu terroir. No nariz, é exuberante e poderoso, com a madeira bem integrada onde se destacam sedutoras notas de baunilha e cacau. Na boca, é redondo e aveludado, com taninos bem incorporados que conferem estrutura e elegância. Potencial de enve-lhecimento 20 anos.

5) SUGESTÕES DE CONSUMO

Perfeito para aqueles que pretendem explorar o caráter único e autêntico dos vinhos do Douro. Um tinto que pode optar por apreciar já, mas que com alguns anos em garrafa evoluirá para nível ímpar de perfeição.

6) TEMPERATURA RECOMENDADA

Entre 16º a 18º

7) CONSERVAÇÃO

Na cave em posição horizontal.