



PALMEIRIM D'INGLATERRA

TINTO RESERVA 2015

Vale por si.

"De por si es muy bueno." In D. Quixote de La Mancha sobre a novela de cavalaria Palmeirim D'Inglaterra, escrita pelo transmontano Francisco de Moraes, antepassado dos proprietários das quintas onde nasceu este vinho. Da Literatura para o vinho, a distinção mantém-se.

Denominação: DOC Trás-os-Montes

Localização: Chaves - Freguesias de Oura, Selhariz, Faiões.

Solo: Origem xistosa, com teores médios em argila e de origem granítica com textura arenosa.

Clima: Temperado de características continentais.

Castas: Tinta-Roriz, Tinta-Barroca, Alicante-Bouschet e Touriga-Nacional.

Vinificação e maturação: Vindima manual. Desengace seguido de ligeiro esmagamento dos bagos. Maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação com controlo moderado da temperatura e suaves remontagens manuais. Maceração pós-fermentativa. Prensagem. Estágio do vinho doze meses em madeira francesa após maloláctica e seis meses em garrafa.

Alc./vol: 14%

Enólogos: Rui Cunha / Sérgio Alves

Notas de prova:

Cor: Rubi escuro.

Aroma: Elegante e com boa intensidade. Em evidência estão os aromas a lembrar frutos vermelhos maduros e ligeiras notas de bosque envolvidas em finas notas provenientes do estágio em madeira que conferem complexidade ao conjunto.

Paladar: Seco e fresco no ataque. Bom volume e estrutura harmonizados pelas notas de frutos vermelhos e especiarias a conferir um longo e agradável final.

Consumo: Deverá ser apreciado à temperatura de 16-18°C. Acompanha bem queijos fortes, carnes vermelhas e fumeiros. Sugerimos a decantação do vinho antes de servir.

Potencial de envelhecimento: até final de 2030

