



# 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 e 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

### Outras Notas...

