

SOPAS TINTO RESERVA – 2021

Edição Limitada

Denominação

DOC Douro

Região

Cima Corgo

Localização:

Quinta das Sopas, Chancelheiros (Covas do Douro)

Altitude

125 mts – 150 mts

Tipo de Solo

Solo Xistosos

Castas

Touriga Nacional e Touriga Franca

Enólogo

Jorge Borges Serôdio e Tiago Cordeiro

Vinificação

As uvas são colhidas á mão e transportadas para adega em caixas de 20 Kg. Em tapete de escolha foram devidamente selecionadas e posteriormente desengaçadas antes de cuidadosamente esmagadas. A fermentação prolongada decorreu nos tradicionais lagares de granito com pisa a pé durante 10 dias.

Estagio

18 meses em barrica de carvalho francês

Informação Técnica

Álcool: 13,5% vol. | Acidez Total: 5,4 g/L | pH: 3,69

Disponível em

2000 garrafas de 750 ml

Consumo ideal

Entre 2023 – 2040

Potencial Envelhecimento

10 – 20 Anos

Nota de Prova

Vinho de cor rubi profundo, expressivo no nariz, com notas de fruta de bosque madura e especiarias. Na boca sobressai o seu volume e textura com um final longo de grande persistência e equilíbrio.

