

QUINTA DAS SOPAS

GRANDE RESERVA

EDIÇÃO LIMITADA

2023

DENOMINAÇÃO:

DOC Douro

REGIÃO:

Cima Corgo

LOCALIZAÇÃO:

Quinta das Sopas, Chanceiros (Covas do Douro)

ALTITUDE:

125 mts - 150 mts

TIPO DE SOLO:

Solo Xistoso e Graníticos

CASTAS:

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

ENÓLOGO:

Jorge Serôdio Borges 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:

22 meses em barrica de carvalho francês

NOTA DE PROVA:

Cor vermelha muito atraente e com bela concentração. No nariz apresenta-se como um Douro de enorme profundidade, com notas de fruta de bosque madura, especiarias e extrema elegância aromática. No paladar apresenta uma estrutura firme com belíssimo volume de boca de onde se realça o fruto preto com um final longo de grande elegância e equilíbrio.

INFORMAÇÃO TÉCNICA:

Álcool: 14% vol. | Acidez Total: 5,7g/L | pH: 3,70

DISPONÍVEL EM:

750 garrafas de 750 ml

CONSUMO IDEAL:

Entre 2026 - 2043

POTENCIAL ENVELHECIMENTO:

10 - 20 Anos

