



VINHO TINTO PRAÇA NOVA DOC RESERVA 2016

750ML; 1,5L

A Praça Velha teve revelante importância no quotidiano do Fundão. Esta antiga Praça, foi o mais importante local de trocas comerciais de então. Hoje, com o nome Praça Nova quisemos homenagear mais um local de referência da cidade do Fundão.

Conceito: Honrar uma marca de referência de vinhos da Adega do Fundão com qualidade Reserva e cuja casta Tinta Amarela (Trincadeira) é predominante.

Viticultura

Geologia do Solo: Natureza granítica, estrutura franco-arenosa.

Idade das Vinhas: >20 anos.

Castas: Tinta Amarela, Merlot e Touriga Nacional

Enologia

Vinificação: Vindimado à mão para tinas de 800 Kg. Maceração pré-fermentativa durante 48h seguida de fermentação alcoólica com temperaturas controladas entre 23 e 26 °C. Maceração pós-fermentativa durante um mês.

Estágio: 9 meses em Carvalho Francês, 1 ano em cubas de cimento e Inox e 1 ano em garrafa.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14,5 %

Acidez Total: 6,0 g/L

pH: 3,6

Açúcar Redutor: 2,0 g/L

Notas de Enólogo por: Ricardo Clode Botelho.

Cor: Rubi carregado

Aroma: Ameixa madura, frutos secos, com sugestões de pimenta e baunilha.

Palato: Denso e equilibrado, taninos limados num final persistente.

Gastronomia: Carnes vermelhas grelhadas; cabrito assado no forno com batata assada coberto de alecrim e vinho tinto.