



QUINTA VALE DO CRUZ



## Ficha Técnica

# Vinho Tinto Samião

### Reserva 2014

**CASTAS** 60% Touriga Nacional, 40% Merlot

**COLHEITA** 2014

**Nº GARRAFAS** 12.000 (0,75l)

**ESTÁGIO** 12 meses

**DESIGNAÇÃO** DOC Bairrada Reserva

**ORIGEM** Quinta Vale do Cruz – Barrô

**SOLO** Arenoso

**CLIMA** Mediterrânico

**VINIFICAÇÃO** Vindima manual para pequenas caixas. Seleção manual dos cachos na mesa de escolha. Desengace total seguido de suave esmagamento seguindo para fermentação em lagar refrigerado e cubas de inox com temperatura controlada. Estágio em cubas de inox com casca de madeira de carvalho francês.

**NOTAS DE PROVA** Rico, com predominantes notas de frutos vermelhos maduros, flores do monte e especiarias. Bom corpo e volume, taninos firmes mas sedosos, boa frescura, mantém a fruta, mas acrescenta agora notas vegetais, pimenta preta e tosta suave, termina persistente.

**TEOR ALCÓLICO** 13,5%