



MARAGATO TINTO GRANDE RESERVA 2017

Prod/Engarrafado por: Bruno Rocha

Viticult. e Enologia: Bruno Rocha

Denominação: DOC – Douro

Zona de Produção: Cima Corgo; solo xistoso; 300/400 m altitude; idade média da vinha: 25 anos e vinhas velhas

Castas: Touriga Nacional e Vinhas Velhas

Vinificação: Após uma cuidada recolha das uvas em caixas de pequena capacidade, as uvas são totalmente desengaçadas; fermentação prolongada com controlo de temperatura em cubas de fermentação de pequeno volume.

Estágio: 8 meses em barricas de 300 l de carvalho francês

Filtração: Vinho não filtrado

Análise Fís-Quí:

Álcool – 14,5%

Acidez Total – 5,0 g/dm³

pH – 3,70

Embalamento:

Caixas de cartão com 6 garrafas horizontais

Europaleta com 12 cxs/fiada e com 9 fiadas (108 cxs total)

Dim. Paleta – 1,20m x 0,80m x 1,65m; Peso bruto/paleta – 875 kg

Notas de Prova:

Exame Visual: Límpido de cor rubi carregada

Exame Olfativo: Com muita complexidade; notas de fruta vermelha, compota e chocolate

Exame Gustativo: Grande volume de boca e taninos intensos com muita estrutura. Final longo e agradável

