



Quinta dos Poços Grande Reserva 2011

Tipo de Vinho	Tinto
Ano	2011
Castas	Touriga Nacional, Tinta Francisca, Donzelinho Tinto e Sousão
Região	Douro
Classificação	DOC – Denominação de Origem Controlada
Produção	7.133 gfs.
Engarrafamento	2013
Clima	Atlântico com influência mediterrânica.
Solo	Xistoso
Enólogos	Pedro Sequeira, António Rosas e Filipa Pizarro (2PR)
Produtor	Sociedade Agrícola José Mesquita Guimarães, Lda.
Teor Alcoólico	15,5% Vol.
Vinificação	As uvas foram colhidas à mão e vinificadas na moderna adega da Quinta dos Poços com a tecnologia mais adequada. Após desengace total e esmagamento suave, as mesmas passaram para os lagares de granito, onde se processou uma pisa tradicional. Depois da pisa as massas passaram para cubas de inox onde se realizou a fermentação, recorrendo-se a controlo de temperatura e a remontagens de acordo com as características do mosto. Desta forma, os constituintes de qualidade típicos de cada casta passaram suavemente da película da uva madura para o vinho.
Estágio	Estagiou durante 18 meses em barricas novas de carvalho francês. O lote final do Quinta dos Poços Grande Reserva foi elaborado com base numa selecção muito apurada, após inúmeras provas, que permitiram escolher os vinhos das melhores barricas.
Cor	Muito intensa e carregada.
Aroma	Aroma de grande complexidade com notas de fruta preta e especiarias (pimenta preta, cravinho). Mineral e elegante termina com ligeira nota de café.
Sabor	Na boca é rico, com concentração, mas fresco e austero com fruta discreta e muito focado na mineralidade. Apresenta uma grande estrutura, com taninos muito finos e bem integrados e uma frescura sedutora.
Final de Boca	Longo
Gastronomia	Um vinho surpreendente que pode ser potenciado se for aberto com alguma antecedência. Idealmente a garrafa deverá ser aberta 1 hora antes de servir. O seu perfil elegante e complexo combina na perfeição com boas carnes, caça e queijos de carácter e intensos. Servir à temperatura de 17°C. Abrir uma hora antes de servir.
Longevidade	Se estiver a servir um Quinta dos Poços Grande Reserva com mais de 5 anos após o ano de colheita, deverá decantar. Com o passar dos anos, podem formar-se sedimentos. A garrafa deve ser mantida deitada, em local seco e fresco. Estima-se que mantenha a sua melhor qualidade durante cerca de 20 anos.

