



Quinta dos Poços Reserva 2013

Tipo de Vinho	Tinto
Ano	2013
Castas	Tourigas Nacional e Franca, Tinta Roriz
Região	Douro
Classificação	DOC – Denominação de Origem Controlada
Produção	3.150 gfs.
Engarrafamento	2015
Clima	Atlântico com influência mediterrânica.
Solo	Xistoso
Enólogos	Pedro Sequeira, António Rosas e Filipa Pizarro (Duplo PR)
Produtor	Sociedade Agrícola José Mesquita Guimarães, Lda.
Teor Alcoólico	14,5% Vol.
Vinificação	Feita em lagares de granito com pisa a pé ou em cubas de aço inoxidável com rigoroso controlo individual de temperatura.
Estágio	12 meses em barricas de carvalho francês.
Cor	Rubi intensa.
Aroma	Fino, com sugestões a frutos maduros e um toque subtil de café e ligeiro tostado.
Sabor	Paladar bem estruturado e intenso com taninos cheios de vigor.
Final de Boca	Longo e fresco.
Gastronomia	Ideal com pratos de carne estufada, caça ou com queijos curados. Servir à temperatura de 16-18°C. Idealmente abrir uma hora antes de servir.
Longevidade	5 anos. Após este período, deverá ser decantado antes de ser servido.

