



## Quinta dos Poços Reserva 2016

<b>Tipo de Vinho</b>	Tinto
<b>Ano</b>	2016
<b>Castas</b>	Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz
<b>Região</b>	Douro
<b>Classificação</b>	DOC – Denominação de Origem Controlada
<b>Produção</b>	13.160 garrafas
<b>Engarrafamento</b>	2018
<b>Clima</b>	Atlântico com influência mediterrânica.
<b>Solo</b>	Xistoso
<b>Enólogos</b>	António Rosas e Filipa Pizarro (Duplo PR)
<b>Produtor</b>	Sociedade Agrícola José Mesquita Guimarães, Lda.
<b>Teor Alcoólico</b>	14% Vol.
<b>Vinificação</b>	Feita em lagares de granito com pisa a pé ou em cubas de aço inoxidável com rigoroso controlo individual de temperatura.
<b>Estágio</b>	12 meses em barricas de carvalho francês.
<b>Cor</b>	Rubi intensa.
<b>Aroma</b>	Fino, com sugestões a frutos maduros e um toque subtil de café e ligeiro tostado.
<b>Sabor</b>	Paladar bem estruturado e intenso com taninos cheios de vigor.
<b>Final de Boca</b>	Longo e fresco.
<b>Gastronomia</b>	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.
<b>Longevidade</b>	5 anos. Após este período, deverá ser decantado antes de ser servido.

