



# Quinta dos Poços Grande Reserva 2022

\* Disponível em garrafas de 0,75 Litro; 1,5 e 3 Litros.

**Tipo de Vinho:** Tinto.

**Ano:** 2022

**Castas:** Tourigas Nacional e Franca, Sousão, Tinta Roriz, Tinta Barroca.

**Região:** Douro.

**Classificação:** DOC – Denominação de Origem Controlada. DOURO

**Produção:** 4800 Garrafas.

**Engarrafamento:** Novembro 2024.

**Clima:** Atlântico com influência mediterrânica.

**Solo:** Xistoso.

**Enólogo:** Eng. António Narciso

**Produtor:** Sociedade Agrícola José Mesquita Guimarães, Lda.

**Teor Alcoólico:** 14,5% Vol.

**Vinificação:** Vinificado em lagares de granito com pisa a pé com maceração e temperatura controlada para melhor expressão das castas e terroir.

**Estágio:** 18 meses em barricas de carvalho francês e depois Inox até engarrafamento.

**Cor:** Apresenta uma profunda cor rubi.

**Aroma:** Fruta vermelha e fruta negra madura. Revela notas de especiarias bem como aromas balsâmicos. Apresenta uma madeira de qualidade bem integrada, que aporta volume e estrutura.

**Sabor:** Na boca é intenso, com estrutura e corpo, taninos bem presentes, acidez equilibrada, aromas de fruta vermelha bem madura, especiarias, notas florais e balsâmicas.

**Final de Boca:** Longo, com complexidade e equilíbrio entre volume e acidez natural.

**Gastronomia:** Combina na perfeição com boas carnes, caça e queijos de carácter e intensos.

Abrir com 1 hora de antecedência e servir à temperatura de 17°C.

**Longevidade:** 2030.

