

# MÃOS DE MOSTO

CASA DOS MIGUEIS DOURO D.O.C

## RESERVA TINTO

**Castas:** Touriga Nacional, tinta Roriz, Touriga França e tinta barroca

**Ano:** 2019

**Idade das Vinhas:** 20/30 anos

**Estágio:** 18 meses em Barricas de Carvalho Francês de 300 lt

**Engarrafamento:** Dezembro de 2021

### **Informações técnicas** (*Exposição, solo, altitude.*)

Nascente/ Norte, xisto e 350 mt

**Produção:** 3234 garrafas de 750 ml e 116 garrafas de 1500 ml

**Álcool:** 14% vol.

**Acidez Total:** 6,0g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,60

**Temperatura de Consumo:** 16°C-18°C

### **Vinificação:**

As uvas provenientes de talhões previamente selecionados, foram vindimadas em final de setembro de 2019 e transportadas em caixas de plástico alimentar de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. As uvas foram desengaçadas e esmagadas, após pisa a pé com leveduras selecionadas, a fermentação iniciou-se e prolongou-se no lagar se pisou a pé, onde permaneceu durante 10 dias.

### **Notas de prova:**

Vinho de cor violeta intensa, com notas florais típicas da Touriga Nacional e com notas a cacau e especiarias. Profundo no nariz, com notas de fruta negra, esteva, flores e pimenta rosa. Um vinho com início de boca harmonioso que evolui para um vinho com um excelente volume e taninos finos, num tinto amplo e longo que termina com excelente frescura e persistência.



Quinta do alto – São Miguel de Lobrigos  
5030-451 Santa Marta de Penaguião, Portugal  
pedro.casadosmigueis@gmail.com

[WWW.CASADOSMIGUEIS.PT](http://WWW.CASADOSMIGUEIS.PT)

Pedro Lopes da Silva