

VINHA DO REINO

REGIÃO | REGION

Vinho Tinto DOC Douro • Região de Casal de Loivos, na margem esquerda do rio Douro • Vinhas entre 15-50 anos • Solo: Xisto, com algum afloramento granítico
Altitude entre 100-500m • Verões quentes & Pouca precipitação anual • Protegida pela Serra do Marão e a Serra do Montemuro

Red Wine DOC Douro • Casal de Loivos region, on the left bank of the Douro river
Vineyards with 15-50 years old • Soil: Xhist, with slight granitic outcrops • Altitude between 100-500m • Hot Summers & Low annual precipitation • Protected by the Serra do Marão and Serra do Montemuro

VINIFICAÇÃO | VINIFICATION

Desengace total e prensagem. Seleção do mosto de uva e pós arrefecimento e decantação a baixa temperatura. Fermentação em cubas de inox com temperatura e rondar os 16°C durante 15 dias com remontagens para uma boa extração de cor e aromas. Após a fermentação o vinho foi transferido para barricas novas e de 2º ano de carvalho francês onde estagiou por 9 meses até ao engarrafamento.

Total destemming and pressing. Selection of the grape must and cooling at low temperatures. Fermentation only in stainless steel vats, with temperatures rounding the 16°C for 15 days with gentle assembly for a good extraction of color and aromas. After the fermentation the wine was transferred to new and 2nd year old French barrels. It rested for 9 months before bottling.

NOTA DE PROVA | TASTING NOTE

Com um paladar arrojado, com volume, com aroma de fruta preta, exala um caráter selvagem. Aroma intenso, lembrando amora. Na boca mostra taninos macios, um bom equilíbrio entre acidez e o final longo. Combina perfeitamente com pratos de caça, como arroz de pato, perdiz e enchidos.

Bold, fat, black fruits-stashed palate oozes a wild, herby character. Intense aroma, recalling blackberry, jam and wildflowers. On the palate it shows soft tannins, a good acid balance and a long finish. Pairs perfectly with game dishes, such as duck rice, partridge and traditional sausages.

Ano/Year 2015
Teor Alcoólico/Alcohol 13,5% Vol.
Acidez Total/Total Acidity 5,5 g/L
pH < 3,3 g/L
Castas/Varieties Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz
Produção/Production 8 900 garrafas/bottles
Tempo de Guarda/Acceptable storage time 6-10 anos/years



MAGNUM - CARLOS LUCAS VINHOS - QUINTADO RIBEIRO SANTO - OLIVEIRA DO CONDE - 3430-038 CARREGAL DO SAL - TEL. +351 232 961 652 - WWW.WINEMAGNUM.COM - INFO@WINEMAGNUM.COM



Garrafa/Bottle



5600203653192

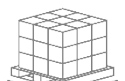
Caixa Cartão /
Cardboard Box (6gfs/btl)



15600203653199



150x220x330
Cartão/Cardboard



1200x800x1445
100 cx/bx pallet