



Inquieto Reserva Touriga Nacional DOC Douro 2013 Douro Prime Lda.

Viticultura	Vale do Douro – Sub-região do Douro Superior
Castas	100% Touriga Nacional
Vinificação	Em lagares de granito com pisa mecânica
Maturação	Inicialmente em aço inox e depois em cascos de carvalho francês durante 12 meses, e pelo menos mais 8 meses em garrafa antes da saída para o mercado
Clarificação	Albumina de ovo e filtração de desbaste
Aspecto	Limpo e brilhante, cor púrpura
Nariz	Fruta intensa de amora e framboesa com baunilha da madeira e sobreposição de aroma a rosa vermelha;
Boca	Paladar elegante, dominado por frutas concentradas e especiarias, apoiado por acidez viva e taninos lineares, as notas de sous-bois adicionam complexidade. Muito bom final aromático.
Como beber	Temperatura ideal: 18 °C
Sugestões de consumo	Ideal para carnes e queijos, mas também para bacalhau, polvo e peixe assado
Dados analíticos	Grau alcoólico = 14,5% v/v Acidez total = 5,5 gr/l (expresso em ácido tartárico) pH = 3,67 Acidez volátil = 0,5g/L (ácido acético)
Especificações de embalagem	Capacidade da garrafa : 75 cl Número de garrafas por caixa: 6 Peso da caixa: 7,5 Kg Dimensões: Comprimento 330 mm Altura 150 mm Largura 230 mm

Douro Prime Lda. Rua Engº Ferreira Dias 728, 4100-246 Porto
+351 22 6169225 www.douroprime.com
manuel.carvalho@douroprime.com

Enólogo

Manuel Carvalho