

FONTE DA LOBA RESERVA TINTO 2012

Região: Douro

Designação de Origem: DOC Douro

País de Origem: Portugal

Ano: 2013

Cor: Tinto

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Sousão.

Enólogo: Jorge Alves e Fernando Costa

Vinificação: Após uma selecção e vindima manual cuidada, as uvas são submetidas a esmagamento e desengace total. Segue-se um período de 24 horas de Maceração pré-fermentativa a 30°C para maximizar a actuação das enzimas da uva responsáveis pela extracção de cor e aromas. São utilizadas leveduras seleccionadas para indução da fermentação alcoólica que decorre entre os 22°C e os 24°C durante um mínimo de 10 dias. Fermentação maloláctica induzida com controlo de temperatura.

Estágio: Em barricas de carvalho francês durante 6 a 12 meses

Análise Físico-química:

Teor Alcoólico – 12,98% vol.

Acidez Total – 4,6 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez Volátil deduzida SO₂ – 0,16 g/dm³ (ácido acético)

pH – 3,33

Extracto Seco Total – 21,4 g/dm³

Característica Organolépticas:

Cor: Vermelho rubi

Aroma: Complexo, mostrando excelente evolução em garrafa, elegante, madeira muito bem integrada, “sous bois”, caixa de tabaco, fruta madura.

Sabor: Muito elegante, excelente equilíbrio e final muito

Serviço: Servir a uma temperatura entre 16°C e 18°C

Conservação: Garrafa deitada, temperatura ambiente de pequena amplitude térmica (14 a 18 °C), humidade de 60% e ao abrigo da luz.

