



PORTAS DO SOLAR - RESERVA TINTO

ORIGEM / Origin

A origem do nome deste vinho é um antigo solar, localizado em Cabêda e fundado no séc. XV, pertenceu a uma família fidalga de viticultores de nome "Dragos". A ligação deste imponente edifício à produção de vinho é histórica. Dele só restam ruínas...

The origin of the name of this wine is an old manor farm, located in Cabêda and founded in the century. XV, belonged to a noble family of vintners named "Dragos". The connection of this imposing building to the wine production is historical. Of him only ruins remain...

REGIÃO REGION	Reserva Tinto DOC Douro Reserva Red Wine DOC Douro Região Demarcada do Douro / Douro Wine Region Sub-região do Cima-Corgo / Sub-region of Cima-Corgo Cabêda, Alijó, Portugal
-------------------------	--

ANO COLHEITA YEAR HARVEST	2018
-------------------------------------	------

ALTITUDE ALTITUDE	>500m	SOLO SOIL	Xistoso / Shale
-----------------------------	-------	---------------------	-----------------

PARÂMETROS ANALÍTICOS / ANALYTICAL PARAMETERS

ÁLCOOL / ALCOHOL	14% Vol.
AC. TOTAL / TOTAL ACIDITY	5.7g/dm ³
AÇUCAR / SUGAR	0.9g/dm ³
pH	3.30

CASTAS / VARIETIES

TOURIGA NACIONAL	50%	TOURIGA FRANCA	25%	SOUSÃO	25%
-------------------------	-----	-----------------------	-----	---------------	-----

EMBALAGEM / PACKING

CAPACIDADE / CAPACITY	75cl.	
GARRAFA / BOTTLE	Bordalesa Meastia	Code bar: 5605524000540
CAIXA DE CARTÃO CARDBOARD BOX	6x0.75cl	Code bar: 5605524000557

ESTÁGIO / INTERNSHIP

Em depósito de inox e madeira de carvalho
In stainless steel and oak vats.

PROVA / TASTE

COR / COLOUR	Vermelho rubi <i>Ruby Red</i>
AROMA / AROMA	Notas florais e de frutos vermelhos envolvidos em apontamentos do estágio em madeira. <i>Floral and red fruit notes involved in notes of the wooden stage.</i>
PALADAR / PALATE	Dominado pela frescura e vivacidade, possui taninos firmes e maduros, com uma acidez bem envolvida, com um final longo e persistente, sobressaindo o equilíbrio entre a sua frescura e maturação. <i>Dominated by freshness and liveliness, it has firm and ripe tannins, with a acidity well involved, with a long and persistent finish, highlighting the balance between its freshness and maturation.</i>

HARMONIZAÇÃO / HARMONIZATION

Magnífica escolha para acompanhar refeições de carnes vermelhas e de caça, queijos fortes.

Magnificent choice to accompany red meat and game meals, strong cheeses.

CONSUMO / CONSUMPTION: Beber / Drink	POSIÇÃO / POSITION Lateral / Side	TEMPERATURA / TEMPERATURE 10°C / 12°C	ENOLOGIA Sérgio Alves Hélder Morais
--	---	---	--