

TRÊS BAGOS RESERVA

TINTO 2018 | DOC DOURO

É a marca bandeira da Lavradores de Feitoria, tendo sido a primeira a nascer do conceito de união: junta três castas autóctones provenientes das três sub-regiões: Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior. Com estágio parcial em madeira, é um perfil que soma fruta, frescura e estrutura, trio que garante um bom potencial de evolução em garrafa. Bom potencial gastronómico e uma amplitude de harmonização “todo-o-terreno”.

Enólogo: Paulo Ruão

Castas: Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

Tipo de Solo: Xisto

Idade das Vinhas: Acima de 30 anos

Notas de Prova

Cor: Vermelha viva.

Nariz: Bastante aromático, rico e complexo. Aroma a frutos vermelhos bem maduros do tipo amora preta e ameixa, suportado por baunilha discreta e bem integrada.

Boca: Muito rico, com destaque para os frutos vermelhos bem maduros. Presença de taninos, suaves e equilibrados por uma boa acidez e estrutura. Complexo, com um final suave e muito agradável.

Temperatura de Serviço: 18.°C

Harmonização: Para beber a solo ou à mesa, pratos de carne branca, carne vermelha, caça de pena e alguns pratos de caça de pêlo. Apto para veganos e vegetarianos.

Vindima: Manual em caixas pequenas

Vinificação: Fermentação em inox e barrica

Estágio: 50% em Inox, 25% em barricas de carvalho francês nova e 25% em barrica de carvalho francês de 2 anos durante 12 meses



Informação Técnica

Álcool: 14,0%

Acidez Total: 5,30 g/dm³

pH: 3,77

Colheitas: 2013 a 2018

Disponível nas seguintes embalagens:

Garrafas: 750ml / 1500ml

Unidades por embalagem: 6 e 12 garrafas em caixa de cartão e caixa individual Magnum

Vedante: Rolha Microgranulada

Modelo Garrafa: Bordalesa