

QUINTA DA BIAIA RESERVA

REGIÃO | Beira Interior

TIPO | Tinto

CASTAS

Jaen, Touriga Franca e Touriga Nacional

O VINHO

As vinhas, com altitude impar (700 – 750mts), reúnem as castas características desta região e compreendem três parcelas com características próprias: vinhas da Alvandeira com terrenos Argilo-limoso; vinhas do Souto são de transição de Granito e Xisto; e nas vinhas das Lameiras são de Granito e Quartzo.

A produção biológica, o seu terroir impregnado de História, bem como o enquadramento pelos rios Douro, Côa e Águeda, imprimem um perfil único aos vinhos provenientes desta propriedade

VINIFICAÇÃO

Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20 kg, são transportadas para a adega onde foram desengaçadas e ligeiramente esmagadas. Maceração pré-fermentativa durante 10 dias. Fermentação ao longo de 14 dias em Inox e estágio em barricas de Carvalho francês, durante 32 meses.

NOTAS DE PROVA

Um vinho que impressiona pela sua extraordinária frescura e complexidade, com notas de frutos silvestres, pinheiro, resina, alcaçuz, café e folha de tabaco. Na boca, um vinho de estrutura muito sólida, rico e fresco, com taninos sedosos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 15% | **Acidez Total:** 5,35 gr/l | **pH:** 3,92

