

ZOM RESERVA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Touriga Franca, Touriga Nacional e Vinhas Velhas

O VINHO

O Ano Vitícola de 2019/2020 caracterizou-se por algumas oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual, considerando-se um ano quente e seco. As precipitações na Primavera foram suficientes para o normal desenvolvimento da videira até uma fase bastante avançada do ciclo, mas trouxe uma elevada pressão de doenças e pragas. O mês de Julho foi extremamente quente e seco, sendo o mais quente desde 1931, assim como se verificou a partir dos finais de Agosto desidratação dos cachos e perdas de produção. As vindimas foram precoces, mas proporcionaram mostos de boa qualidade, com elevados teores de açúcar, bons níveis de acidez e de compostos fenólicos.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas e transportadas para a adega em pequenas caixas de 20kg. Seguiu-se arrefecimento em câmara frigorífica e posterior desengace, seguido de curta maceração pré fermentativa em lagar, a 14°C e fermentação em cuba de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Parte do lote (44%) estagia em barricas de carvalho francês, dividindo-se entre barricas novas (25%) e usadas, durante 15 meses. O restante lote estagia em cubas de inox.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi intensa. Com aroma intenso e complexo, frutos vermelhos silvestres, com notas balsâmicas suaves e nuances a especiarias. Apresenta-se na boca com corpo e taninos bem equilibrados, notas intensas de fruta com final complexo e prolongado.

SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para acompanhar pratos de carne, como carnes vermelhas grelhadas, mas como é um vinho bastante gastronómico poderá também acompanhar pratos de carne branca ou peixe assado no forno.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,9%

