








MONTE
CASCAS

RESERVA
DOURO DOC
TINTO 2018

Notas de Prova

-  Douro Doc
-  2018
-  Vermelho Rubi
-  70% Touriga Franca, 20% Touriga Nacional & 10% Tinta Roriz
-  Notas de fruta preta, esteva, cereais, café e caramelo
-  Encorpado, complexo com notas de fruta preta e esteva. Estrutura firme, elegante com um final fresco e persistente
-  Queijos curados de ovelha e vaca (ex: São Jorge), bife tártaro, lasanha de vegetais, estufado de vitela e bife.

Notas do Enólogo

PRIMEIRO ANO DE PRODUÇÃO - 2007


DESCRIÇÃO DA VINHA - **Vinha A.** 105km da costa atlântica a 540 m de altitude . Vinha com 45 anos/2,0 ton, 7,500 plantas por hectare, orientação socalcos tradicionais. **Vinha B.** 98 km da costa atlântica a 360 m de altitude. Vinha com 52 anos/3 ton, 9,000 plantas por hectare, orientação socalcos tradicionais. **Vinha C.** 115km da costa atlântica a 480m de altitude. Vinha com 28 anos/2 ton, 5,500 plantas por hectare, socalcos orientados a sudoeste. **Vinha D.** 110 km da costa atlântica a 480 m de altitude. Vinha com 61 anos/3,5 ton, 8.000 plantas por hectare, orientação—socalcos tradicionais.


SISTEMA DE CONDUÇÃO - **Vinhas A, C e D** - cordão royat. **Vinha B** - Condução tradicional.


CLIMA E SOLO - Montanhoso com verões quentes e secos. Solo de xisto.

COLHEITA - 100 % colheita manual na 1ª semana de setembro.

VINIFICAÇÃO - As uvas são desengaçadas e esmagadas diretamente para a cuba, 3 dias de maceração a frio; a fermentação alcoólica inicia-se a 12°C e termina a 32°C. Fermentação malo láctica em carvalho francês

 **ESTÁGIO:** 12 meses em barricas usadas de carvalho francês.

 **POTENCIAL ENVELHECIMENTO** - 10 anos
QUANDO BEBER - 2021 até 2031

 **TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 18°



DETALHES TÉCNICOS

ÁLCOOL - 14,5%
ACIDEZ TOTAL (g/L) - 5,7
ACIDEZ VOLÁTIL (g/L) - 0,8
AÇÚCAR RESIDUAL (g/L) - <0,5
PH - 3,64
SO₂ LIVRE / TOTAL (mg/L) - 20/60

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

GARRAFA - Bordalesa Vintage Autor
VEDANTE - Cortiça Natural
VOLUME - 750 ml
CÓDIGO DE BARRAS GARRAFA - 5600816900539
CÓDIGO DE BARRAS CAIXA - 15600816900536
PESO DA GARRAFA - 520 gr
ALTURA DA GARRAFA - 312,5 mm
Ø MÁXIMO - 78,5 mm
GARRAFAS/CAIXA - 6
PESO CAIXA - 7,62 kg
PESO LÍQUIDO DA CAIXA - 4,5 L
DIMENSÕES DA CAIXA - 232x154x317 mm
CAIXAS/FIADA - 25 cxs
FIADA/PALETE - 5
GARRAFAS/PALETE - 750 uni
CAIXAS/PALETE - 125 cxs
PESO TOTAL DA PALETE - 975 kg
DIMENSÕES DA PALETE - Euro 1200x800x1800 mm