

GANDARADA

RESERVA

Tipo • Type

Tinto • Red

Região • Region

Dão

Ano de Colheita • Vintage

2017

Classificação • Classification

DOC

Clima • Climate

Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil

Granítico, ligeiramente ácido, pobre em nutrientes. • Granitic base loam, slightly acidic, poor in nutrients.

Castas • Grape Varieties

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

Vinificação • Vinification

As uvas depois de desengaçadas passam por uma maceração a frio durante 3 dias. Segue-se a fermentação alcoólica com longa e suave maceração com delestage, para extrair o máximo de potencial destas castas.

After destemmed, the grapes go through a cold maceration for 3 days, before entering alcoholic fermentation with a long and gentle maceration with delestage, in order to extract the maximum potential from these magnificent grape varieties.

Estágio • Ageing

A fermentação malo-láctica decorreu em barricas novas de carvalho francês – Allier, onde estagiou 18 meses.

The malo-lactic fermentation was developed in new french Allier oak barriques and aged in there for 18 months.

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 13,5%

Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 5,6 gr/l

pH: 3,7

Cor • Colour

Vermelha profunda e consistente • Deep and consistent red

Aroma

Intenso a frutos pretos, como a groselha, a par dos aromas florais, balsâmicos e especiados próprios do estágio em madeira.

Intense black fruit aroma, such as blackcurrant, combined with the floral, balsamic and spiciness characteristic of Allier oak.

Prova • Palate

Encorpado com taninos robustos mas polidos com uma acidez e frescura marcantes onde sobressae a fruta preta e o chocolate. Mostra-se um vinho cheio, concentrado e complexo com grande potencial de envelhecimento.

Full-bodied with robust but polished tannins with a remarkable acidity and freshness where the black fruit and the chocolate are the highlights. It shows a full, concentrated and complex wine with great aging potential.

Final de Boca • Tasting Note

Equilibrado, expressivo, longo e persistente. • Balanced, expressive, long and persistent.

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem carnes vermelhas ou brancas condimentadas.

Serve between 16 and 18°C. Goes well with spicy red or white meat.

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified

