

# Valle da Fonte

## Valle da Fonte 2006 Reserva

ENVELHECIMENTO EM GARRAFA	Até 10 anos (posição deitada)
PRODUÇÃO	1165 caixas (75cl x 6)
ÁLCOOL	14,5 %
ACIDEZ TOTAL	5,20 g/dm <sup>3</sup> (ác. Tartárico)
ACIDEZ VOLÁTIL	0,61 g/dm <sup>3</sup> (ác. Acético)
PH	3,71
DIÓXIDO DE ENXOFRE TOTAL	13 mg/dm <sup>3</sup>



### Vinha

Região Demarcada do Douro (Ervedosa do Douro S. João da Pesqueira)

### Vinificação

À chegada ao lagar, as uvas colhidas à mão e transportadas em caixas de 20 Kg foram desengaçadas e esmagadas suavemente. A vinificação decorreu com maceração prolongada nos tradicionais lagares de granito com pisa a pé. Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou em cubas de inox até ao seu engarrafamento em Maio de 2008

### Estágio

Cubas de Inox

### Variedade das Castas

Produzido a partir de castas tintas tradicionais e seleccionadas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Barroca, localizadas em pleno coração da Região Demarcada do Douro

### Notas de Prova

Valle da Fonte 2006 apresenta um aspecto límpido e brilhante com uma cor ruby intensa. Aroma fresco e intenso a frutos do bosque. Na boca é um vinho encorpado e complexo com um final longo e persistente, destacando-se o equilíbrio e harmonia do conjunto.

### Sugestões para a Prova

Valle da Fonte Reserva 2006 pode ser consumido desde já ou após evolução em garrafa, que se adivinha de grande prestígio. Acompanha muito bem pratos de carnes fortes, caça e queijos de sabores intensos.

Deve ser servido entre os 16º e os 18º C. Conservar deitado em local fresco e seco. Pode necessitar de decantação após 2/3 anos de guarda.