

1836 Grande Reserva Colheita 2015



Tipo: **Tinto**

Produtor: **Companhia das Lezírias, S. A.**

Marca: **1836**

Certificação:

Castas: **N/D**

Solo: **Estrutura Arenosa**

Melhores do Ano 2017 - Melhores Vinhos Portugal 2017, revista Vinho Grandes Escolhas. O mais recente vinho da Companhia das Lezírias homenageia os homens e as mulheres que, desde 1836, ano da fundação, fizeram desta empresa uma referência. O 1836 - Grande Reserva, feito exclusivamente com Alicante Bouschet de vinhas velhas, ocupa o topo da gama dos vinhos aqui produzidos e começou já a ser reconhecido pela sua grande qualidade.

VINHA

Instalada no meio da floresta, esta vinha cresce em harmonia com a natureza. Respeitando o equilíbrio ecológico, conseguimos minimizar a intervenção humana e uso de elementos não naturais. Sendo a vinha mais velha, é aquela que tem mais história na empresa.

Este é um vinho que exprime ao máximo o terroir de onde provém e o que gratuitamente a natureza nos oferece.

CLIMA

Sul-mediterrânico temperado, influenciado pelo rio Tejo.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, seguida de fermentação com pisa a pés em lagares. Estágio durante 13 meses em barricas novas de carvalho francês.

ANÁLISES

Acidez Total: 5.0 (g/L)

Extracto Seco: 34 (g/L)

pH: 3.70

Teor Alcoólico: 14%

NOTA DE PROVA

Cor: Aspecto límpido, cor granada profunda.

Nariz: Aroma profundo mas harmonioso, com notas de frutos maduros, grafite, especiarias e ligeiros tostados da barrica onde estagiou.

Boca: Envolvente e elegante, com um final cheio e muito persistente.

Temperatura Recomendada: 16°-18°C

GASTRONOMIA

Ideal com pratos tradicionais de carne e enchidos.

CVRTEJO ©

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

BOMSITE