

## Joana da Cana Tinto Reserva 2016



Tipo: **Tinto**

Produtor: **Rui Manuel da Silva Franco**

Marca: **Joana da Cana**

Certificação:

Castas: **Touriga Nacional**

Solo:

Concentrado na cor, aroma cheio, com abundantes notas de frutos vermelhos e negros, alguns balsâmicos, sentindo-se um tinto quente e robusto. Na boca nota-se a barrica e o álcool, mas há uma boa proporção de conjunto. Um tinto poderoso, para a mesa.

## NOTAS DE PROVA

Cor granada com laivos violetas Aroma intenso a frutos silvestres bem maduros (amora e framboesa), especiarias e anis com notas de canela e café Complexo e encorpado na boca, a vitalidade ácida suporta gulosos toques de mel, com uma estrutura madura, a revelar taninos aveludados pelo estágio em barrica de carvalho O final é muito prolongado, terminando com uma sensação Sirva se a 16-18 °C para melhor o apreciar acompanhando pratos de carne com molhos fortes.

## PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 15,0%

Acidez total: 4,54 meq /L

Acidez volátil: 12,00 meq /L

Ph: 3,90

Açúcares totais: 4,0 g/L

**CVRTEJO ©**

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

**BOMSITE**