

Ficha Técnica

GRANDVALLEY RESERVA TINTO 2022

Informações gerais:

Região: Douro

Tipo de solo: xistoso.

Castas: Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional

Forma de condução das videiras: Guyot.

Vindima: Setembro de 2022.

Vinificação: em cubas de inox com maceração prolongada e temperatura controlada a 25 – 28°C.

Engarrafamento: Maio de 2024.

Informações Analíticas:

Teor Alcoólico: 13,32 %vol.

Acidez Total: 4,98 g/l Ácido Tartárico.

Açúcares redutores: 0,88 g/dm³

pH: 3,68

Notas de Prova:

Este vinho apresenta um aroma muito elegante com notas intensas de fruta vermelha. Na boca é muito macio, redondo, encorpado, resultando um conjunto moderno, equilibrado e muito afinado.

General information:

Region: Douro

Soil type: shale.

Grapes: Touriga Franca, Tinta Roriz and Touriga Nacional

Method of training the vines: Guyot.

Harvest: September 2022.

Vinification: in stainless steel tanks with maceration prolonged and controlled temperature at 25 – 28°C.

Bottling: May 2024.

Analytical Information:

Alcohol Content: 13.32 %vol.

Total Acidity: 4.98 g/l Tartaric Acid.

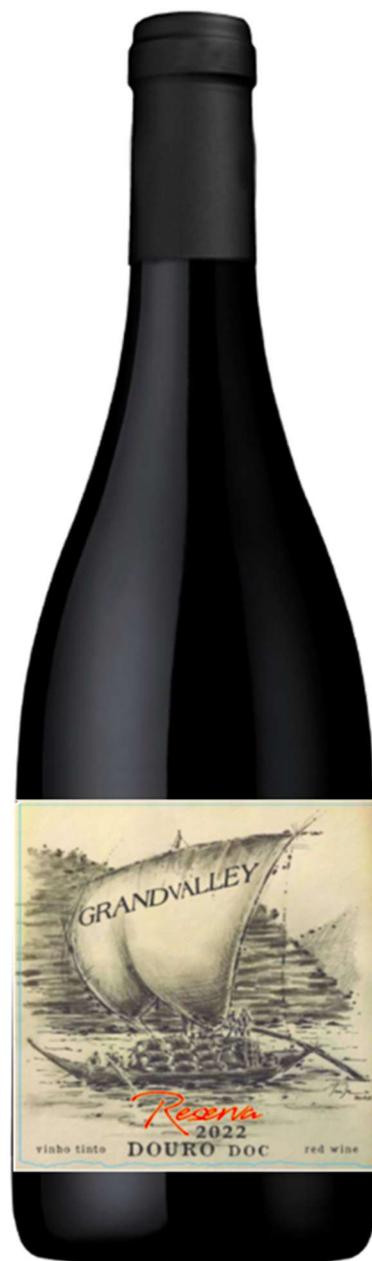
Reducing sugars: 0.88 g/dm³

pH: 3.68

Tasting notes:

This wine has a very elegant aroma with intense notes of red fruit.

In the mouth it is very soft, round, full-bodied, resulting in a modern, balanced and very tuned set.



MUNDO DO VINHO, Comercio de bebidas Lda
Parque Industrial e Comercial de Loulé L-20
8100-272 Loulé email:

www.mundodovinho.pt - geral@mundodovinho.pt.

Tef. 289432270 (chamada nacional rede fixa)