

# CASA DAS TORRES – CONSENSUAL

## TINTO - DOC DOURO C16 GRANDE RESERVA 2013

### FICHA TÉCNICA

**Produtor** – António Caetano de Sousa Faria Girão

**Região** – Douro (Baixo Corgo).

**Quinta** – Quinta das Torres (vinha de Bamba e Mortório).

**Altitude** – 150 a 180 metros.

**Idade da Vinha** – superior a 40 anos.

**Vindima** – Setembro/Outubro de 2013.

**Castas** – Touriga Nacional (45%), Tinta Roriz (15%), Tinta Barroca (10%) e Touriga Franca (30%).

**Elaboração** – Vinho vinificado em lagares de pedra com pisa a pé.

**Estágio** – Barricas de Carvalho Francês, por tempo superior a 1 ano.

**Engarrafamento** – Dezembro de 2015.

**Nº de Garrafas** (numeradas) – 4000

**Teor Alcoólico** -----16,0%

**Acidez Volátil Deduzida de SO<sub>2</sub>** -----0,53 g/l

**Acidez Fixa** -----4,40 g/l

**Acidez Total** -----5,07 g/l

**PH** -----3,76

**Açúcares redutores** -----0,8 g/l

**Enólogo** – Luís Rodrigues.

**Nota de Prova** – Muito concentrado na cor e no aroma, com notas de fruta madura no ponto certo para nos dar as sensações de amoras, cerejas e ameixas bem casadas com a barrica por onde estagiou por cerca de 12 meses. Na prova de boca mostra-se vigoroso denso e viscoso, cheio de extractos, com taninos empenhados mas elegantes e polidos e uma textura de seda carregada de fruto, levemente achocolatado e com alguma especiaria. Termina longo, quente e capitoso. À temperatura certa (15°/16°) é um vinho que dá muito prazer beber, sobretudo com os pratos mais pesados. É um vinho muito elegante e de guarda, que promete... para quem tiver paciência e souber esperar...

**Menções:** (c/ colheitas anteriores)

CNVE 2007: Medalha de Ouro (Prestígio: = ou » 94 pontos )

WMC 2010: Medalha de Prata

WMC 2009: Medalha de Ouro

CNVE 2011: Diploma de Mérito

Revista WINE PASSION 2010 – 17,5 valores

Guia de Vinhos Portugueses 2010 (Manuel Moreira) – 17 valores

Vinhos de Portugal 2010 e 2008 (João Paulo Martins) – 16,5 / 17 valores

Revista NÉCTAR 2009 – 90 pontos

Challenge International du Vin 2015: Medalha de Prata

Internacional Wine Challenge 2015: Medalha de Bronze

Prémio Arribe (Salamanca) 2015: Medalha de Ouro

MUNDUS VINI 2015: Medalha de Ouro

Tasted 100% Blind: Bordeaux 2015 - Markus Del Monego/Andreas Larsson: 90 pontos

IWC 2016: Medalha de Prata

Concours Mondial de Bruxelles 2016: Medalha de Ouro

