



Pé Posto Grande Reserva, 2009 Douro DOC

Vinho

Ano de Vindima	2009
Ano de Engarrafamento	2012
Ano de Comercialização	2012
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto cão, Sousão, Carvalho Francês e Portugais.
Estágio	Garrafa.
Quantidade Produzida	4500 litros.
Álcool	14% Vol.
Acidez Total	5.3 g/dm ³
Extrato Seco	31.3 g/dm ³
pH	3.76

Recomendações

Servir a temperatura entre os 16° C e 18° C. Abrir com alguma antecedência.

Sugestões Gastronómicas

Pode acompanhar pratos fortes: posta mirandesa ou arouquesa, carne de caça e outros da cozinha tradicional portuguesa.

Prémios

Medalha de Ouro - Concours Mondial de Bruxelles, Bélgica, 2015
Medalha de Bronze - International Wine & Spirit Competition 2015
Medalha de Ouro - Mundus Vini, Alemanha, 2013

Vinha

Localização	Cambres, Lamego, Portugal.
Plantação	Vinha ao alto.
Solo	Xistoso

Notas de Prova

Cor	Vermelha viva.
Aroma	Intenso e complexo a frutas e bagas vermelhas maduras com um toque de especiarias das barricas de carvalho francês onde estagiou um ano.
Flavour	Na boca é denso, cheio de fruta madura e taninos que lhe conferem um final de boca longo.

