



TNF

Reserva, 2004

Douro DOC

Vinho

Ano de Vindima	2004
Ano de Engarrafamento	2010
Ano de Comercialização	2011
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca.
Estágio	Innox, madeira e garrafa.
Quantidade Produzida	4500 litros.
Álcool	14.5% Vol.
Acidez Total	5.52 g/dm ³
Extrato Seco	32.8 g/dm ³
pH	3.72

Recomendações

Servir a temperature 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 pratos da cozinha tradicional portuguesa.

Prémios

Medalha de Ouro - Concours Mondial de Bruxelles, Bélgica, 2016
Wise Buy – Wine Passion Magazine, Portugal, 2015
Excellency – Wine Passion Magazine, Portugal, 2015
Medalha de Ouro - Mundus Vini, Alemanha, 2012

Vinha

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

Notas de Prova

Cor	Vermelha com leve atijolado.
Aroma	Franco de fruta madura, ameixa-cereja, tostado de Madeira onde estagiou e ligeiras notas de café.
Sabor	Encorporado, fruta bem evidente, fresco.

