

Cistus Reserva Douro 2015

DESCRIÇÃO

Este vinho foi elaborado a partir de uma rigorosa seleção de uvas das castas Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca, provenientes de vinhas situadas nas encostas do rio Sabor, no Douro Superior. Após cuidadosa vinificação o vinho foi submetido a um estágio em madeira por um período de 14 meses em barricas de carvalho francês e Americano. Harmoniza com carnes vermelhas, queijos média cura, massas e molhos untuosos.



Produtor

Quinta do Vale da Perdiz.



Região/País

Douro Superior, Portugal.



Uva

35% Tinta Roriz, 35% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca.



Maturação

Estágio em madeira por um período de 14 meses em barricas de carvalho americano (50%) e francês (50%).

Tipo

Tinto

Teor alcoólico

14,5%

Volume

750 ml

Temperatura de serviço

16° a 18°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



Visual

Cor rubi intenso, lágrimas finas e abundantes.



Aroma

Notas de fruta madura como ameixa, cassis, um floral inebriante.



Paladar

É um vinho com personalidade, vivo e taninos sedosos, com final redondo e harmônico.



Harmonização

Carnes vermelhas, queijos média cura, massas e molhos untuosos.

