CARLOS ALONSO DOURO WINE

Piano

RESERVA TINTO

A harmonia de um grande amor. Piano Reserva, é um vinho de qualidade superior, que traz o que de melhor se produz no Douro, para a sua mesa. É um vinho versátil, atual e apaixonante criado de forma a definir e demonstrar todo o nosso empenho e respeito por esta terra que nos corre nas veias e geração após geração continuamos a amar o Douro.

Cor:	Tinto
Castas:	50% Tinta Roriz, 40% Touriga Nacional, 10% Touriga Franca;
Notas de Prova:	Vinho de cor rubi profunda, no aroma é intenso e complexo, dominado por frutos vermelhos maduros (cássis e morango) e frutos pretos (ameixa). Na boca revela um excelente volume, acidez bem integrada, taninos de boa qualidade, presença de frutos vermelhos bem marcados, com notas a balsâmico e resina. O final é longo e complexo.
Vinha:	Vinha situada em pleno coração do Cima-Corgo, na freguesia do Castedo do Douro, na margem direita do Douro, com exposição solar virada a sul, as vinhas foram plantadas por talhões monocasta entre 1991 e 1992;
Vinificação:	Ocorreu entre as 3ª e a 4ª semana de Setembro, em cubas de fermentação de inox de 12 Ton com controlo de temperatura, todas as castas foram vinificadas em separado, a temperatura de fermentação foi em média de 28ºC, a fermentação demorou 10 dias, a que se seguiram mais 5 dias de maceração pós-fermentativa, os vinhos foram armazenados em cubas de pequeno volume;
Maturação:	Após a fermentação alcoólica terminada seguiu-se um estágio em barricas novas durante 12 meses, após esse tempo o vinho é estabilizado, a que se seguiu o engarrafamento e posterior estágio de 12 meses em garrafa;
Guardar:	O Piano Reserva, está na sua plenitude para consumo de imediato, mas tem potencial de envelhecimento para mais 5 a 10 anos nas melhores condições. Conservar em cave com a garrafa deitada.
Servir:	Deve ser servido entre os 14ºC e os 16ºC.
Desfrutar:	Piano Reserva, é vinho intenso, pede também pratos intensos para ambos poderem brilhar, recomendamos acompanhar com pratos de caça, cabrito assado entre outros;
Enologia:	Jorge Alves/Valter Silva
Detalhes técnicos:	Álcool: 14,55%vol.| Acidez Total: 5,25 g/L (ác. Tartárico) Açucares Redutores: 4,0 g/L | pH: 3,83

Parque Industrial de Alijó, Lote 24 - 5070-072 Alijó – Portugal - PORTUGAL
Tel./Fax: +351 259 958 229 - Email: geral@carlosalonso-dourowine.pt
www.carlosalonso-dourowine.pt