

PENDOR



PENDOR RESERVA

PRODUTOR	Calçada Wines
ORIGEM	Portugal
CLASSIFICAÇÃO	DOC Douro
ANO DE COLHEITA	2020
NOTAS DE PROVA	O Pendor Reserva apresenta uma cor rubi intensa com matizes violáceos. Aromas de frutas vermelhas, com nuances florais e picantes. Na boca é um vinho equilibrado com taninos redondos e um final longo e agradável.
TEOR ALCOÓLICO	14%
VINIFICAÇÃO	As uvas foram vindimadas manualmente no ponto ideal de maturação, provenientes de diferentes parcelas e imediatamente processadas na adega. Após desengace e suave esmagamento, as uvas seguiram para cubas de inox, onde decorreu a fermentação alcoólica. Durante esta fase, macerações suaves são realizadas a uma temperatura controlada. Após a fermentação estagiou em barricas de carvalho francês de 225L durante 9 meses. Antes do engarrafamento, o vinho foi ligeiramente estabilizado e filtrado.
TEMPERATURA DE CONSUMO	15-17 °C
CASTAS	Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca
ENÓLOGO	João Cabral de Almeida

