

## Chão da Portela Tinto Reserva 2016

### **TINTO . RED**

**13% vol. 750ml | 1,5l**

**ANO.YEAR . 2016**

**REGIÃO.REGION . Douro D.O.C.**

**CASTAS.GRAPE VARIETY . Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão**

**ENÓLOGO.WINEMAKER . Rui Varela**

**ENGARRAFAMENTO.BOTTLING . Dezembro.December 2018**

**PRODUÇÃO.PRODUCTION . 15.000 Garrafas.Botles 750ml  
1.500 Garrafas.Botles 1,5l**

**EMBALAGEM.PACKAGING . 6 un.**

**PROVA .** Cor com tons de violeta. Aroma com notas a frutos vermelhos maduros, ligadas com ligeiros abaunilhados e tosta do estágio em barricas novas. Sabor a amoras, morango e framboesa. Consistente, equilibrado e excelente acidez.

**TASTING .** Color with shades of violet. Aroma with notes to ripe red fruits, bound with slight vanilla and toasted of the stage in new barrels. Strawberry and raspberry flavor. Consistent, balanced and excellent acidity.

**ESTÁGIO .** 60% do vinho estagiou em barricas novas de carvalho francês.

**STAGE .** 60% of the wine staged in new French oak barrels.

**VINIFICAÇÃO .** Em cubas de inox com controlo de temperatura, permite vinhos concentrados de grande qualidade, onde obtemos um equilibrio perfeito entre aromas, taninos e frescura.

**WINEMAKING .** In stainless steel tanks with temperature control, allows concentrated wines with gear quality, where we can get an equilibrium between aromas, tannins and acidity.

**HARMONIZAÇÃO .** Carnes grelhadas, assados, queijos fortes e intensos. Picanha grelhada, churrascos e assados com molhos picantes e condimentados.

**HARMONIZATION .** Grilled meats, baked goods, strong and intense cheeses. Grilled Picanha, barbecues and roasts with spicy and spicy sauces.

