

# FICHA TÉCNICA



## QUINTA DOS CURRAIS DOC Beira Interior Reserva tinto 2020

Um dos vinhos mais icónicos da Beira Interior, pela sua consistência e prémios obtidos a nível nacional e internacional.

Lote marcado maioritariamente pela casta Touriga Nacional, vinda das nossas vinhas mais velhas, a qual adicionamos Tinta Roriz e Castelão.

As uvas foram vinificadas na nossa adega situada junto à vinha, em Capinha-Fundão, no vale da Serra da Gardunha com a Serra da Estrela, em pleno coração da Cova da Beira.

O perfil do nosso terroir, com solos de xisto, exposição sul das vinhas e uma altitude de quase 500m, conjugado com uma maceração pré-fermentativa e uma rigorosa vinificação com temperatura controlada e afinamento em carvalho francês, permite-nos trazer até si um vinho gastronómico cheio de personalidade e raça beirã.

### Vinificação

Tradicional - Vinificação Clássica.

Fermentação com temperatura controlada até aos 28°C, durante 8 a 12 dias, seguida de ligeira maceração pós-fermentativa.

### Notas de Prova

Aspeto límpido, cor vermelha forte com laivos grená.

O aroma é profundo e elegante a frutos vermelhos maduros, aliados a notas de baunilha, especiarias, chocolate e frutos secos casados com uma leve frangância balsâmica.

Na boca é complexo, com boa estrutura e taninos presentes, que lhe dão uma persistência longa e um requintado bouquet.

**Vinho** . Quinta dos Currais DOC Beira Interior Reserva tinto

**Produtor** . Quinta dos Currais Sociedade Agrícola, Unipessoal Lda

**Denominação** . DOC Beira Interior

**Ano** . 2020

**Enólogo** . Engº Carlos Silva

**Castas** . Touriga Nacional, Aragonês e Castelão

**Fermentação** . Cubas de inox

**Estágio** . 12 meses em carvalho francês

**Álcool** . 15% vol.

**Acidez Total** . 5,40 g/L

**Açúcares Totais** . 1,40 g/L

**pH** . 3,62

**Temperatura de Serviço** . Servir entre os 16 e 18°C

