

Quinta da Falorca

Silgueiros, the heart of River Dão

D ã O - P O R T U G A L



RESERVA 2004 – Lagar

Denominação: Dão DOC

Designativo: Reserva Lagar

Castas: Touriga-Nacional, Tinta Roriz e Alfocheiro-Preto

Solo : Granítico e afins

Vinha: Falorca e Esmoitada – vinhas com mais de 20 anos, exposição Sul, 450 m altitude. Sem recurso a rega.

Produção: 40hl/ha.

Álcool em volume : 14,8° Vol.

Acidez Total: 6.6 g/l.

Açúcar Redutores: 3,7 g/dm³

PH: 3,57

Vindima As uvas foram apanhadas manualmente para caixas de 18 kg ,com extremo cuidado, foram levadas para o Lagar (mecânico) onde decorreu a fermentação a temperaturas controladas a 27,5°C

Estágio (barricas): Cubas inox, barrica 75% nova de carvalho francês (Blend -Radoux – tosta Evolution, grão fino, Cadus e Seguin Moureau) e em garrafa.

Engarrafamento: 3.355 garrafas (0,75 l.) e 100 garrafas Magnum em Setembro 2008

Enologia: Carlos Figueiredo and Vines & Wines

Artesão do Vinho: Carlos Figueiredo

QVE- Sociedade Agrícola de Silgueiros S.A. - 3500-543 Silgueiros – Portugal +351934824710

qve@qve.pt

www.qve.pt

