

VINHA PAZ

www.vinhapaz.com

VINHA OTHON RESERVA 2015



■ IDENTIFICAÇÃO DO VINHO

Nome do vinho: **Vinha Othon**
Tipo de vinho: **Tinto**
Ano de Colheita: **2015**
Volume de Produção (0,75 cl): **3511**
Data de Engarrafamento: **Nov 2017**
Origem (Sub-região): **Silgueiros**
(**Viseu - Portugal**)

■ VITICULTURA

Castas: **Touriga Nacional 50%, Alfrocheiro, Tinta Roriz, Baga, Jaen e outros**
Área de produção: **3 hectares**
Idade das vinhas: **Mais de 50 anos**
Sistema de condução: **Monoplano vertical ascendente**
Produção por hectare: **3 ton/ha**
Produção integrada: **Sim**
Clima: **Mediterrâneo**
Solo: **Granito**

■ PRODUTOR

Nome: **António Canto Moniz**
Contactos: **+351 937 015 354**

Morada: **Quinta da Leira Oliveira de Barreiros, 3500-884 Viseu • Portugal**
Mail: **vinhapaz@hotmail.com**

■ PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: **13,5 % Vol**
Acidez Total: **5,62 g/dm³ em ácido tartárico**
pH: **3,65**

■ DESCRIÇÃO

A personalidade de um grande vinho revela-se na sua essência singular e autêntica do terroir onde foi criado. O Vinha Othon Reserva 2015 demonstra bem a magnitude do Dão da Quinta da Vinha Paz. Apresenta cor vermelha profunda brilhante com nuances tijoladas. No nariz expressa notas de elevada complexidade aromática com notas de fruta vermelha madura, rosmaninho, caruma e especiarias finas casadas com expressões de frutos secos da Quinta. Na boca revela-se muito aveludado, macio com presença de taninos redondos, complexos com notas de frescura mineral. Demonstra um recorte sensorial personalizado, com definição de um final de boca elegante e longo de elevado bouquet. Deve ser servido à temperatura de 18 ° C a acompanhar pratos de caça e queijos.

■ ENÓLOGO

Vines & Wines