



BATON RESERVA 2018

Cor intensa, aroma de grande complexidade onde predominam os frutos silvestre. Notas de especiarias e tabaco. Os taninos são requintados e a acidez equilibrada dá-lhe um final longo e elegante. Apesar de concentrado, não é um vinho muito maduro e ainda preserva a acidez e a frescura.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Tinto

Temperatura de serviço: Entre 16°C e 18°C

Tempo de decantação: 1 hora

Tempo de guarda: De 05 a 10 anos

Harmonização: Um vinho de grande complexidade que exige pratos mais elaborados, que podem ser a base de carnes bovinas, cordeiro e aves de caça, e queijos duros intensos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: Portugal - Douro

Produtor: Magnum Wines - Quinta das Heredias

Uvas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

Teor Alcoólico: 13,5 % vol.

Conteúdo: 750 ml

Safra: 2018

Vinhedo: Com solos de xisto e com algum afloramento granítico. Encontra-se a uma altitude entre 250 a 470m, com verões quentes e pouca precipitação anual.

Vinificação: Vindima manual. Desengace total. Fermentação em lagar com pisa pé onde fermentou durante 2 semanas. Fermentação com temperatura em torno de 17°C preservando todos os componentes aromáticos.

Amadurecimento: Estagiou em barricas de carvalho francês usadas durante 8 meses e em seguida engarrafado.

