

## BEIRA SERRA RESERVA 2015



O vinho Beira Serra Reserva DOC Tinto teve origem nas castas tintas nobres da Beira Interior, a Touriga Nacional e a Tinta Roriz, após um estágio cuidadoso deram origem a este vinho repleto de carácter. Apresenta uma cor vermelha forte com nuances de granada. Revela um conjunto muito elegante através de um aroma profundo a frutos vermelhos maduros com notas de especiarias e frutos secos. De sabor complexo e aveludado, uma boa estrutura com taninos suaves e equilibrados, oferece uma longa e distinta finura.

### INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

**Tipo:** Tinto

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

**Tempo de decantação:** 2 horas.

**Tempo de guarda:** De 10 até 15 anos

**Harmonização:** O vinho Beira Serra reserva DOC Tinto acompanha bem pratos mais elaborados e de queijos mais curados.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**País/Região:** Portugal - DOC Beira Interior

**Produtor:** Beira Serra Vinhos

**Uvas:** Touriga Nacional e Tinta Roriz

**Teor Alcoólico:** 13,5 % vol.

**Conteúdo:** 750 ml

**Safra:** 2015

**Vinhedo:** O vinhedo está plantado em altitudes entre os 400m e os 700m, tem em si o terroir das serras imponentes da região. São cerca de 16 mil hectares de solo granítico, com áreas menores de xisto.

**Vinificação:** A vinificação do vinho Beira Serra Regional Tinto, foi obtida por curtimenta com controle de temperatura.

**Amadurecimento:** O vinho estagia entre 9 e 12 meses e barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso.