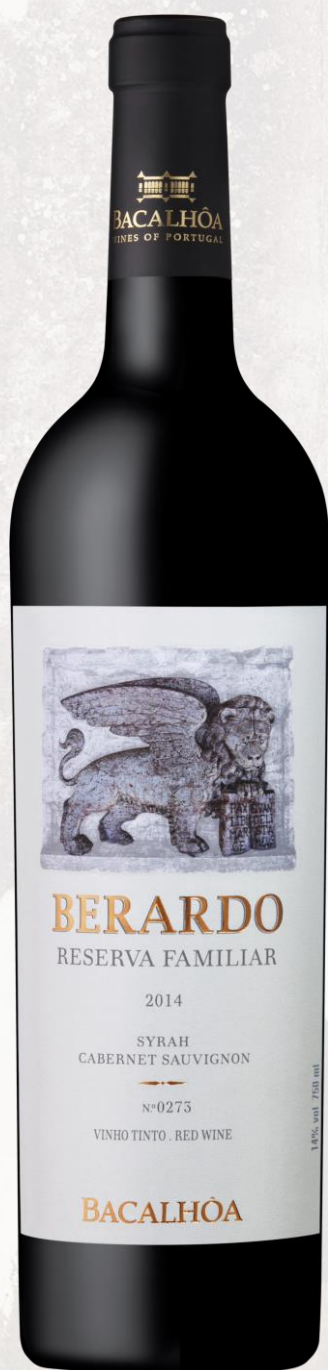


Berardo Reserva Familiar

Tinto 2014



14,0
%vol

16 -18°C



Apresenta cor vermelha intensa e profunda, concentrado e complexo no nariz, combinando frutas encarnadas, como a ginja e a cereja, com toques florais campestres e nuances abaunilhadas provenientes das barricas onde estagiou.



Na boca, sensações de fruta madura, bem combinadas com taninos redondos e maduros bem presentes e uma acidez firme conferem-lhe um final longo, complexo e elegante.



14 meses em barricas novas de carvalho francês Allier e 12 meses em garrafa mínimo.



BERARDO RESERVA FAMILIAR 2014



DENOMINAÇÃO: Vinho Tinto Regional Península de Setúbal

CASTAS: 70% Syrah e 30% Cabernet Sauvignon

ESTÁGIO: 14 meses em barricas novas de carvalho francês Allier e 12 meses em garrafa mínimo.

ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

PRIMEIRA COLHEITA: 2005

HISTÓRIA:

Por detrás de um grande vinho está sempre um grande Homem. José Berardo é um homem do mundo, um impulsionador das artes. A arte do vinho é uma das suas paixões e 2005 foi a primeira colheita deste vinho onde encontramos a sua personalidade marcada.

PERFIL:

Selecionamos para este vinho Reserva, 2 vinhos tintos da colheita de 2014 de castas distintas, plantadas na Serra da Arrábida, Península de Setúbal. O primeiro, um Syrah encorpado mas elegante, de cor profunda, foi vinificado no fim de Setembro de 2013. A seguir a uma vinificação tradicional seguiu-se um estágio de 14 meses em barricas novas de carvalho francês. O segundo vinho escolhido foi um Cabernet Sauvignon da vinha dos Casais da Serra; este "terroir" é ideal para a maturação lenta e completa destas castas originando sempre grandes vinhos e com grande potencial de guarda.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,0

PH: 3,45

Açúcar Residual (g/l): 1,3

Acidez Total(g/l AT): 6,61

SO2 Total (mg/l): 115

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

Berardo Reserva Familiar 2014 apresenta cor vermelha intensa e profunda, concentrado e complexo no nariz, combinando frutas encarnadas, como a ginja e a cereja, com toques florais campestres e nuances abaunilhadas provenientes das barricas onde estagiou. Na boca, sensações de fruta madura, bem combinadas com taninos redondos e maduros bem presentes e uma acidez firme conferem-lhe um final longo, complexo e elegante. Prevê-se um bom potencial de envelhecimento em garrafa.

GASTRONOMIA:

Acompanha bem pratos de carnes encarnadas, caça e queijos.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: