



CAMINHOS CRUZADOS

Dão/Portugal



TITULAR RESERVA TINTO

Produtor / Producer Caminhos Cruzados

Classificação / Appellation Dão DOP, Portugal

Ano / Harvest 2018

Enólogo / Winemaker Carla Rodrigues, Carloto Magalhães e Manuel Vieira



Castas / Grape Varieties: Touriga Nacional, Alfrocheiro & Tinta Roriz.

Vinhos / Vineyards: Vinhas situadas na sub-região de Terras de Senhorim, entre os rios Dão e Mondego, plantadas entre os 400m e os 500m em solos de granito, com idade média de 36 anos. // Vineyards located at the Sub-Region of Terras de Senhorim between the Dão and Mondego rivers, planted between 400 and 500m of altitude in granite soils, with approximately 36 years.

Vinificação / Vinification Method: Vindima manual em caixas de 15kg. Seleção dos cachos em tapete de escolha seguido de desengace e esmagamento. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada para cerca de 28° C, tendo as castas que integraram o lote sido vinificado separadamente, com maceração ao longo de todo o processo adaptada às características de cada casta. // Manual Harvest in boxes of 15kg. Selection of the bunches in sorting table, followed by destemming and crushing of the grapes. Fermentation in stainless-steel vats with controlled temperature of about 28° C. Separate vinification of the different varieties with maceration throughout the whole process, adapted to the characteristics of each variety.

Estágio / Aging: Estágio em barricas de carvalho francês de diferentes idades. // Aging in french oak barrels of different ages..



Notas de Prova / Tasting notes:

Cor / Colour: Rubi intensa // Deep ruby

Aroma: Aroma complexo, com notas de frutos vermelhos e pretos combinados com o tom floral da Touriga Nacional // Complex aroma with red and black fruits, combined with the floral tone of Touriga Nacional.

Boca / Mouth: Balanço perfeito entre acidez e taninos bem como notas da barrica do estágio, tendo um final elegante e persistente. // Perfect balance between acidity and tannins, as well as barrel notes from aging, having an elegant and persistent finish.



Análise Química / Chemical Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol by volume: 14% | pH: 3,81

Acidez Total / Total acidity: 4,92 g/L **Açucares Totais / Residual Sugar:** <2 g/L



Acompanha / Food

Caça, cozido à portuguesa, arroz de pato, enchidos // Game, Cozido à Portuguesa, duck rice, cured meats..



Informação Logística / Logistic information

Códigos de barras / Barcodes

75 Cl: 5600765407639

6 x 75 Cl: 15600765407636



Prémios / Accolades

Vintage 2018

90 points - Wine Enthusiast

Vintage 2017

Gold medal - CWSA 2021

16 points - Jancis Robinson

Caixa // Box	Europalete	
	Cxs / Pal Cases / Pal	Grf / Pal Bottle / Pal
6 x 75 CL	95	570

Contém sulfitos / Contains sulfites