

“Um tinto do Douro cuidadosamente vinificado e estagiado em barricas de carvalho, com notas de frutos vermelhos e moca, conjugadas com uma acidez viva e taninos aveludados”



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

DOC Douro

CASTAS

40% Tinta Roriz; 40% Touriga Franca; 20% Touriga Nacional

NOTAS DE PROVA

De cor rubi e aroma rico a frutos vermelhos (cereja e ameixa), conjugados com notas de moca e fumo provenientes de uma madeira bem integrada. Na boca confirmam-se as notas aromáticas e destaca-se uma acidez viva e taninos aveludados. O seu final é longo e elegante.

VINHA

Produzido a partir de castas tradicionais do Douro, as uvas que deram origem a este vinho provêm de vinhas plantadas em solos xisto-argilosos ligeiramente alcalinos, extremamente pedregosos e com estrutura ligeira. O índice pluviométrico é muito baixo, com cerca de 350 mm médios anuais. A temperatura é elevadíssima no Verão e os Invernos são extremamente frios. Desta combinação de fatores, resultam vinhos de carácter vincado, encorpados e aromáticos.

VINDIMA 2016

Foi um ano seco e quente com algumas chuvas pontuais a ajudar na maturação da uva. Nestas condições o abrolhamento da vinha decorreu na época normal (Março), mas depressa se notou um adiantamento do ciclo vegetativo, que apenas abrandou devido à ausência de chuva no verão. Sendo assim, as condições climáticas foram extremamente favoráveis ao longo de todo o ano, apresentando as uvas um estado fitossanitário impecável com cachos íntegros e consistentes.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas à mão para caixas de 16kg e submetidas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após desengace total e esmagamento suave, procedeu-se à maceração e a fermentação alcoólica em cubas de inox a temperatura de 24-26°C. A maceração a frio foi adaptada a cada casta, sendo mais longa na Touriga Nacional e Touriga Franca. Alguns lotes da Touriga Franca e Tinta Roriz foram submetidos a maceração pós-fermentativa. Cerca de 60% dos vinhos estagiaram 6 meses, em barricas de Carvalho Francês.

HARMONIZAR/SERVIR

Vinho muito gastronómico, ideal para acompanhar aves, carnes e queijos. Servir entre 16-18°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 14,2%
Acidez Total 5,1 g/l
pH 3,71
Açúcares 0,6 g/l

PRÉMIOS



Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa Cartão 6 x 75 CL	1,16 Kg	7,11 Kg	600	100	731	560 2426 103072	1 560 2426 103079

