



Ensemble 2015

Resulta da complexidade e irreverências das vinhas do Douro e de uma Grande Amizade

Classificação e Região:

DOC - Douro

Clima e solo:

Sousão - Xistoso e Vinhas Velhas - Granítico

Castas:

Sousão (85%) e Vinhas Velhas (15%)

Vinificação:

Uvas vindimadas à mão, em Outubro de 2015, e transportadas em caixas de 40 Litros, fermentação em cubas de inox a temperatura controlada de 24-26°C

Estágio:

Estágio em barricas de Carvalho Francês durante 24 meses.

Engarrafamento:

Março de 2018

Nota de Prova e gastronomia:

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,50%

Ph. 3.54

Acidez Total: 5,20 g/dm³ - ácido tartárico

Acidez Volátil:

Açúcar: 0,6 g/dm³

SO₂ livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Victor Rabaçal e Pedro Ribeiro