



Andreza Altitude 2019

Classificação e Região:

D.O.C. Douro

Clima e solo:

Quente e seco com grandes amplitudes térmicas. Xistoso.

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca

Vinificação:

Desengace 70% e esmagamento, 24 horas de maceração pré-fermentativa a 15°; utilização de leveduras indígenas; fermentação alcoólica com controlo de temperatura (22-24°C) durante 18 dias. Fermentação maloláctica decorreu em barrica de carvalho Francês.

Estágio:

Estágio em barrica durante 12 meses - 30% em barrica nova e 70% em barrica de 2º ano.

Engarrafamento:

nd.

Nota de Prova e gastronomia:

Apresenta-se de cor vermelho granada, aroma floral com aromas de bergamota e mangerico da Touriga Nacional; mirtilo e amora preta da Touriga Franca. Muito elegante e perfumado, com final de boca persistente onde regressam notas de fruta madura. Acompanha bem a cozinha mediterrânica, pastas e queijos de pasta mole.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14%

Ph. 3,69

Acidez Total: 5,3 g/l

Açúcar: <0,6 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista