



## Ensemble 2017

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

### Classificação e Região:

DOC - Douro

### Clima e solo:

Xistoso e Vinhas Velhas - Granítico

### Castas:

Sousão (85%) e Vinhas Velhas (15%)

### Vinificação:

Uvas vindimadas à mão, em Outubro de 2017, 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:

2019

### Nota de Prova e gastronomia:

### Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,50%

Ph. 3.54

Acidez Total: 5,20 g/dm<sup>3</sup> - ácido tartárico

Açúcar: 0,6 g/dm<sup>3</sup>

SO<sub>2</sub> livre:

Contém Sulfitos.

### Enólogo:

Victor Rabaçal e Pedro Ribeiro