



Colheita Tinto 2023

Classificação e Região:

DOP - Douro

Clima e solo:

Solos Xistosos, de transição entre Granito e Xisto e ainda solos Arenosos

Castas:

70% Touriga Nacional e 30% Touriga Franca

Vinificação:

As uvas vindimadas à mão e transportadas em pequenas caixas de 18kg são triadas, desengaçadas e suavemente esmagadas. De seguida, fermentam em depósitos de inox, com controlo de temperatura onde, com suaves remontagens, se preserva toda a elegância e a complexidade aromática das castas seleccionadas para o lote.

Estágio:

Finda a fermentação Maloláctica, o vinho estagiou em cubas de inox e em barricas de 2º e 3º ano de Carvalho Francês.

Engarrafamento:

Julho de 2022

Nota de Prova e gastronomia:

Cor vermelha viva, Nariz muito limpo, com realce para a casta dominante Touriga Nacional. Na boca é guloso e fresco, com taninos suaves, e redondos. No seu conjunto o vinho é elegante e tem carácter do Douro.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,5%

pH: 3.72

Acidez Total: 5.1 g/dm³

Valor calórico de 82 Kcal/100 ml

Contém Sulfitos

Enólogo:

Victor Rabaçal