



Colheita 2023

Classificação e Região:

DOP - Douro

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão

Vinificação:

As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. A vinificação foi feita em cubas inox, permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passassem suavemente para o vinho, com ligeiras remontagens e macerações prolongadas.

Estágio:

Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou em barricas de carvalho francês, novas e de 1^a, 2^o e 3^oanos, durante 12 meses.

Engarrafamento:

Julho de 2025

Nota de Prova e gastronomia:

Cor púrpura profunda, notas florais de violetas com predominância de aromas de fruta vermelha (morango e cereja) terminando com ligeiras sensações de café, cacau e madeira tostada, devido ao seu estágio em barrica. Na boca, taninos bem presentes, mas redondos, com uma acidez elegante que lhe confere uma frescura impactante, complementado pela mineralidade característica do Douro, terminando num final de boca volumoso, persistente e envolvente.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,0 (%/v - 20°)

Ph. 3.72

Acidez Total: 5,3 g/dm³ - ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,6 (g/l ácido acético)

Açúcares Totais: 0,96 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Victor Rabaçal