

» TINTO » 2008

SELECÇÃO DE UVAS, CONCENTRAÇÃO, BARRICAS E ELEGÂNCIA, GRANDE COMPLEXIDADE DO DOURO.

PROVA

Vinho de cor opaca com tonalidades ruby, aroma fino com notas florais, ameixas preta e amoras.

Na boca o equilíbrio é evidente, encorpado, suave com taninos firmes e elegantes. Final cheio de fruta o que resulta num vinho fresco de paladar longo.

GASTRONOMIA

Pratos tradicionais da cozinha Portuguesa, fumeiro de caça, queijos curados, bacalhau no forno.

ORIGEM

Proveniente de vinhas do Douro Superior, plantadas em patamares com exposição predominante a Sul. Procuramos uma selecção de uvas que nos permita a obtenção de vinhos aromáticos e frescos, de carácter gastronómico que representem bem o "terroir" do Douro Superior, com as suas notas de esteva e frutos pretos e especiarias muito elegantes.

VINDIMA

O ano de 2008 foi muito fresco, com vinhos em geral medianamente estruturados mas muito elegantes, alguma chuva que se fez sentir na vindima forçou a antecipação da mesma, levando a que tivessem entrado na adega algumas uvas que teriam ganho ainda se tivessem ficado na vinha. Tintos medianamente estruturados, mas muito elegantes e frescos, com notas de frutos pretos e especiarias.

VINIFICAÇÃO

Vindima 100% manual, para tinas com capacidade média de 800 Kg.

Desengace e esmagamento; Maceração pelo frio durante 48h; fermentação alcoólica durante um mínimo de 15 dias com controlo de temperatura. Fermentação maloláctica a temperatura controlada de 18°C durante 15 dias.

ESTÁGIO

65% do vinho estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês grão extra fino.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA

2008

DENOMINAÇÃO

DOC DOURO

CASTAS

Touriga Nacional, Tinta Roriz,
Touriga Franca, Sousão.

ÁLCOOL

14%

pH 3,47

ACIDEZ TOTAL

6,74 g/dm³

AÇUCARES REDUTORES

4,3 g/dm³

AVIN1238482524038

EAN

560 9851 52011 5

ENOLOGIA

Rui Roboredo Madeira

