



> Tinto / 2009

## TINTO DO DOURO COM FRUTA, ESPECIARIAS E COMPLEXIDADE

### PROVA

Aromas de frutos vermelhos e especiarias revelam uma maceração suave de modo a preservar as notas típicas das castas e fazer com que o vinho esteja no seu auge após o engarrafamento.

Na boca é muito suave e doce com acidez equilibrada, taninos muito finos.

### GASTRONOMIA

Cozinha tradicional em geral, mediterrânica e oriental.

### ORIGEM

Uvas provenientes de vinhas plantadas no Douro Superior, a uma altitude média de 400 metros, em geral plantadas em patamares com exposição predominante a Sul. Procuramos uma selecção de uvas que nos permita a obtenção de vinhos aromáticos e frescos com estrutura média de carácter gastronómico que representem bem o "terroir" do Douro Superior com as suas notas de esteva e frutos pretos muito elegantes.

### VINDIMA

O ano de 2009 pautou-se por temperaturas abaixo do normal em todo o ciclo fisiológico, à excepção da segunda semana de Agosto até à vindima, as vinhas apresentavam em geral baixo vigor vegetativo, sofreram muito com as elevadas temperaturas de Agosto, mesmo assim o stress hídrico e térmico não afectou o carácter aromático das uvas.

Tintos muito aromáticos e alcoólicos, cores muito boas e estáveis a prometerem grande longevidade.

### VINIFICAÇÃO

Recepção com desengace total e esmagamento de imediato, fermentação em cubas inox de pequena capacidade, com fermentação a 24 °C.

Macerações controladas de modo a obter vinhos elegantes e suaves.

### ESTÁGIO

Estágio parcial por um breve período de 3 meses em madeira de carvalho americano e francês.

### NOTAS TÉCNICAS

#### COLHEITA

2009

#### DENOMINAÇÃO

DOC DOURO

#### CASTAS

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.

#### ÁLCOOL

12%

#### pH

3,56

#### ACIDEZ TOTAL

5,43 g/dm<sup>3</sup>

#### AÇUCARES REDUTORES

9,60 g/dm<sup>3</sup>

#### ENOLOGIA

Rui Roboredo Madeira

