

CALDAS

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Tinta Barroca, Tinta Roriz e Touriga Nacional

O VINHO

Idade das vinhas: mais de 20 anos

Acidez volátil: 0,70 dm³

SO₂ total: 100,00 dm³

VINIFICAÇÃO

- Desengace total - 8 Dias de fermentação com controlo de temperatura + 3 dias de maceração

ESTÁGIO

30% em barricas de carvalho francês de 4ºano durante 3 Meses; 70% em cubas de cimento

NOTAS DE PROVA

Cor rubi. Muito expressivo, com aromas a violetas, chocolate negro e pimenta rósea. Boca envolvente, plena de fruta. Estrutura refinada e grande aptidão gastronómica.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,00% vol | **Acidez Total:** 4,90 dm³ | **pH:** 3,75 | **Açúcares**

Totais: 0,60 dm³



DOURO