

# CASA DAS EIRAS

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Mafalda Magalhães

## CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

## O VINHO

Origem- Douro, Alijó, Ribatua

Viticultura- Vinhas implantadas em zona de cotas altas do conselho de Alijó, com solos de transição com confluência de xisto e granito, onde se podem encontrar pedras de quartzo. Vinhedo inserido em mosaico, com envolvimento de vegetação autóctone

## VINIFICAÇÃO

Maceração a frio durante 48h, seguido de fermentação com controlo de temperatura.

## ESTÁGIO

Parte do lote, estagiou em barricas de carvalho francês durante 6 meses.

## NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda. Aroma com notas finas de flores de esteva, frutos negros do bosque, complexado com um toque especiado a noz moscada. Em boca é envolvente e volumoso. A acidez, balanceada com a estrutura, conferem-lhe frescura e persistência.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13%



CASA DAS EIRAS



DOURO