

HASSO

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

O VINHO

Clima - Mediterrânico

Solos - Mistura de Xisto e Granito

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 18kg com desengace total. Seguida de fermentação em lagar de inox a temperatura controlada durante 10 dias.

ESTÁGIO

Estágio em inox durante 12 meses.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor ruby com aromas intensos a frutos silvestres, esteva com ligeiro floral. Fresco e mineral na boca cheio de tipicidade duriense.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 5,3 g/L | **pH:** 3,63

PRÊMIOS

Selo "Best Buy" pela Wine Enthusiast



DOURO