

# HASSO

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Diogo Lopes & Maria Susete Melo

## CASTAS

Tinta Barroca, Tinta Roriz e Touriga Nacional

## O VINHO

Clima - Mediterrânico

Solos - Xisto e Granito

Castas - 30% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 20% Tinta Barroca e 20% field blend

## 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 15 meses.

## NOTAS DE PROVA

Vinho de cor ruby, com aromas intensos de frutos vermelhos e ligeiramente floral. Muito fresco e mineral, com boa estrutura de boca e final prolongado.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13% | **Acidez Total:** 4,9 g/L (ác. tartárico) | **pH:** 3,58

## PRÊMIOS

Selo "Best Buy" pela Wine Enthusiast



DOURO