

# HERÉDIAS TINTO

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

**VINIFICAÇÃO**

Desengace total. Maceração pelicular durante 24 horas. Fermentação em depósitos de inox com temperaturas a rondar os 20°C. Remontagens suaves para extração de cor e aromas. Decantação natural e ligeira filtração antes do engarrafamento.

**ESTÁGIO**

Cerca de 15% do vinho fermenta e estagia por 6 meses em barrica de 500L de carvalho francês.

**NOTAS DE PROVA**

Jovem e complexo ao mesmo tempo, com notas de frutos vermelhos bem presentes. Na boca é elegante, com boa estrutura e bom volume de boca. Um vinho com alguma complexidade e acidez, bem marcada. Final de boca longo e persistente. Contém sulfitos.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13,5% | **Acidez Total:** 5,6 g/L | **pH:** 3,1



DOURO