

# OMNIA

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Sousão, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

**VINIFICAÇÃO**

Fermentação em cubas de aço inox a temperaturas entre 22-26 °C, durante 10 dias. Fermentação maloláctica e estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês (30%) e cubas de aço inox (70%).

**ESTÁGIO**

Estágio adicional do lote final de 6 meses em cubas de aço inox.

**NOTAS DE PROVA**

No nariz, tem aromas de frutos pretos, fruta vermelha madura com uma componente floral, particularmente esteva. Na boca, é encorpado, com ameixa preta, cassis, taninos firmes e um final persistente.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13,4% | **Acidez Total:** 5.5g/L | **pH:** 3,7



J. CABRAL ALMEIDA



DOURO