

VILLA TERNA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Manuel Costa Vargas

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

O VINHO

Produzido através de uvas vindimadas manualmente, na Quinta da Barca na região de Mesão Frio - Baixo Corgo, Douro

VINIFICAÇÃO

Colheita em separado de cada casta, desengace total e esmagamento leve. Maceração pré-fermentativa. Fermentação alcoólica com temperaturas controladas em pequenos lagares de aço inox a 25°C, com submersão de manta. Delastage e remontagem com arejamento durante a fermentação. Maceração pós-fermentativa com controlo de temperatura seguida de prensagem.

ESTÁGIO

Fermentação maloláctica e estágio em barricas 300 lts de carvalho francês e americano.

NOTAS DE PROVA

No nariz, ressalta de imediato a exuberância da fruta. Frutos vermelhos muito presentes, frutos silvestres, fruta preta e algum bosque. Boa concentração, profundidade e frescura final, o que lhe dá vivacidade e elegância em prova. Final fresco, equilibrado e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

Experimente com carnes vermelhas de forno, caça de tacho ou forno, carnes de grelha com alguma gordura, queijos de pasta mole, enchidos, patês e terrines

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,9 g/L | **pH:** 3,5 | **Açúcares Totais:** 2,9 g/L



VILLA
TERNA



DOURO