

VINHA DO NORTE MATRIZ

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

O VINHO

Idade das vinhas : 1985

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes da vinha do Norte, após uma seleção cuidada na vinha, foram transportadas para a adega em caixas de 20Kg. Seguiu-se uma nova seleção na mesa de escolha e após desengace foram encaminhadas para cubas de inox com temperatura controlada onde fermentaram durante 7 dias. Após o final de fermentação o vinho continuou em contacto pelicular por um período de 10 dias, tendo sido posteriormente suavemente prensado, tendo sido separado o mosto lágrima do mosto de prensas.

ESTÁGIO

Envelhecimento - 20 meses em barricas de 225 Litros de carvalho francês. Lote final resulta da seleção das melhores barricas.

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi carregada.

Nariz: excelente complexidade aromática, com notas de frutos vermelhos, elegantes especiarias e suaves notas balsâmicas.

Boca: Inicia de forma muito elegante, evoluindo para um vinho de excelente volume e estrutura composta por taninos de textura aveludada. Um vinho muito envolvente, que termina muito fresco e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

Queijos e enchidos, risotos, pastas e carnes maturadas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% | **Acidez Total:** 5,6 g /L | **pH:** 3,75



DOURO