

# VINHA DO NORTE

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

**O VINHO**

40% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz

**VINIFICAÇÃO**

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

**ESTÁGIO**

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

**NOTAS DE PROVA**

Cor: violeta escuro , quase opaco

Aroma: Excelente intensidade e complexidade aromática, entre notas balsâmicas, especiaria, esteva e fruta silvestre do Douro. Tudo em perfeita harmonia, resultando num conjunto único de grande frescura, complexidade e profundidade aromática.

Boca: Início exuberante de grande potência e elegância, evoluindo um vinho comum excelente volume, com uma estrutura composta por taninos compactos de textura fresca. Um vinho cheio de identidade que transmite a essência do seu terroir. Termina elegante , complexo e muito persistente.

**SERVIR / DESFRUTAR**

caça, estufados, carnes maturadas e queijos

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14%



DOURO