

TITAN

OF DOURO

Fragmentado Branco – Blend I

País	Portugal
Região	Douro – sub-região Cima Corgo
Castas	Mistura de castas Brancas
Vinha	Parcelas de vinha centenária, plantadas a uma altitude entre os 750 mts e os 850 mts, com um solo de transição xisto - granítico, pobre e acidificado, que demonstram uma acidez surpreendente
Ano de Colheita	Mistura de vários anos
Vinificação	Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20 kg, são transportadas para a adega onde foram sujeitas a uma criteriosa escolha manual. São desengaçadas, esmagadas e maceradas durante 48 horas, seguidamente seguem para barricas de carvalho francês, onde fermentam e estagiam. Este vinho é um lote de vinhos de vários anos (2 barricas de 2015, uma barrica de 2016, 2017 e 2018)
Teor alcoólico	13,2 %
Acidez total	6,30 gr/l
Acidez volátil	0,50 gr/l
pH	3,08
Açúcares	0,8 gr/l
Extracto Seco Total	20,9 gr/l
Notas de prova	Vinho de cor palha intenso. Aromas de panificação, mel, toranja, flores brancas e a pedra molhada. Na boca é um vinho cheio de camadas, muito volumosos e cheio de energia dada a sua persistente frescura
Gastronomia	Disfrutar com pratos de sabor complexo e rico, como peixes no forno, mariscos e queijos de cura. Servir a 10 – 12°C

