

# TITAN

## OF DOURO

### Fragmentado Tinto 2017

<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Douro – sub-região Cima Corgo
<b>Castas</b>	Mistura de castas Tintas
<b>Vinha</b>	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
<b>Ano de Colheita</b>	2017
<b>Vinificação</b>	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 e pisadas a pé em lagar de pedra, onde fermenta e posteriormente vai para barricas de carvalho francês onde permanece em estágio durante 32 meses.

<b>Teor alcoólico</b>	15,0 %
<b>Acidez total</b>	5,60 gr/l
<b>Acidez volátil</b>	0,90 gr/l
<b>pH</b>	3,82
<b>Açúcares</b>	1,0 gr/l
<b>Extracto Seco Total</b>	33,3 gr/l

<b>Notas de prova</b>	Vinho de cor retinta com ligeiros laivos atijolados. Expressivo no nariz, com notas de fruta preta, chocolate, alcaçuz, esteva e fumo. Na boca, é um vinho muito gordo, de grande persistência e frescura
-----------------------	---

<b>Gastronomia</b>	Disfrutar com pratos de sabor complexo e rico, como caça, enchidos e os tradicionais assados de forno. Servir a 16 – 17°C
--------------------	---

