

TITAN

OF DOURO

Estágio em Barro

DOC Douro Tinto
2017

Ao começar o dia, o trabalhador apresentava-se em casa do patrão, para destinar o trabalho e ao mesmo tempo matar o “bicho”, que normalmente era um cálice de aguardente e um figo. Em seguida, media o vinho a que tinha direito, em **botija de barro**, pois não havia melhor forma de o manter fresco e até melhorar o sabor. Lá ia ele até à Serra do Reboredo, ao trabalho duro que era a extração da pedra!

(in “Pedras que falam – Paredes da Beira”, Ricardo Costa)



País	Portugal
Região	Douro – sub-região Cima Corgo
Castas	Mistura de castas Tintas
Vinha	Parcela de vinha centenária, muito especial, plantada no sopé da Serra do Reboredo (1.000 mts Alt.) a uma altitude de 850 mts, com um solo de transição xisto - granítico, com filões de quartzo.
Ano de Colheita	2017
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, desengace e esmagamento a pé em lagar de granito, onde ocorre dois terços da fermentação, sendo o último terço e os seguintes 16 meses de estágio, em pequenas talhas de barro, onde através da sua porosidade há um mecanismo lento de concentração do vinho.
Teor alcoólico	13,5%
Acidez total	5,9 gr/l
Acidez volátil	0,6 gr/l
pH	3,78
Açúcares	1,4 gr/l
Extracto Seco Total	32 gr/l
Notas de prova	Cor ruby com laivos atijolados. Aroma expressivo: notas balsâmicas, fruta vermelha fresca, especiaria, grafite e olaria. Na boca, grande textura e volume, robusto e com taninos sedosos e gulosos.
Gastronomia	Disfrutar com pratos de sabor intenso como carnes vermelhas, caça, assados de forno a lenha e queijos. Servir a 17– 18°C