

TITAN

OF DOURO

VALE DOS MIL

DOC Douro Branco

2017

Paredes da Beira foi conquistada aos Mouros por D. Tedon e D. Rauzendo, cavaleiros cristãos, familiares descendentes do Rei de Leão. Os cristãos sabiam que era hábito na manha de São João os Mouros irem banhar-se no rio, aproveitaram essa oportunidade para atacar o Castelo principal que estava sem reforços. D. Rauzendo veio com os seus guerreiros e foi fácil a tomada do castelo (...) em seguida corre em auxílio do seu irmão que estava quase a perder a batalha junto ao Rio Távora. Foi tanta a ferocidade e valentia dos dois irmãos e dos restantes cristãos contra os Mouros, matando mais de mil, que até as águas do Rio ficaram vermelhas, ainda hoje esse lugar é conhecido por **Vale dos Mil!**
(in "Pedras que falam – Paredes da Beira", Ricardo Costa)



País	Portugal
Região	Douro – sub-região Cima Corgo
Castas	Mistura de castas brancas
Vinha	Parcelas de vinha centenária, plantadas a uma altitude entre 750 m e 850 m, com um solo de transição xisto - granítico, pobre e acidentado, que demonstram uma acidez surpreendente.
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 suave esmagamento, seguindo-se de maceração pelicular em cuba de inox, durante 48 horas. Sem decantação, o mosto foi transferido para barricas de carvalho francês, onde fermentou através de leveduras indígenas e permaneceu em estágio com agitação de borras finas durante 16 meses.
Teor alcoólico	13,5%
Acidez total	7,25 gr/l
Acidez volátil	0,38 gr/l
pH	3,11
Açúcar	0,3 gr/l
Extracto Seco Total	24 gr/l
Notas de prova	Cor palha com reflexos dourados. Aroma de grande intensidade, elegância e complexidade, com notas de lima, zimbro, folha de louro, pão torrado e pedra de isqueiro. Na boca, grande sensação de frescura e untuosidade, muito profundo, tenso e longo!
Gastronomia	Disfrutar com pratos de sabor intenso e fresco como mariscos e peixes gordos, Queijos curados de pasta dura, presunto e charcutaria fina. Servir a 10– 12°C