

TITAN

OF DOURO

VALE DOS MIL

DOC Douro Tinto

2017



Paredes da Beira foi conquistada aos Mouros por D. Tedon e D. Rauzeno, 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. Rauzeno 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 Tintas
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 esmagamento a pé em lagar de granito, onde fermentou através de leveduras indígenas. No final da fermentação, o vinho foi transferido para barricas de carvalho francês onde estagiou durante 16 meses.
Teor alcoólico	14,0%
Acidez total	5,8 gr/l
Acidez volátil	0,7 gr/l
pH	3,60
Açúcares	1,0 gr/l
Extracto Seco Total	30,2 gr/l
Notas de prova	Cor ruby intensa. Aroma complexo, rico e intenso: notas de esteva, resina, eucalipto, cravinho e fruta vermelha fresca (groselha e cereja). Na boca, grande textura e volume, envolto numa acidez fresca e mineral.
Gastronomia	Disfrutar com pratos de sabor intenso como carnes vermelhas, caça, assados de forno a lenha e queijos. Servir a 17– 18°C