

# TITAN

## OF DOURO

<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Douro – sub-região Cima Corgo
<b>Castas</b>	Mistura de castas com predominância de Mourisco, Rufete e Touriga Nacional
<b>Vinha</b>	Parcelas de vinha plantadas a uma altitude de 700 m, com um solo de transição xisto - granítico, pobre e acidentado, que demonstram uma acidez surpreendente
<b>Ano de Colheita</b>	2019
<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. Cachos inteiros são prensados em prensa pneumática e o mosto resultante é encaminhado para barricas de Carvalho Francês (50% novas) onde fermenta a temperatura controlada de 12°C durante 30 dias e no final fez estágio de 6 meses com agitação das borras finas.
<b>Teor alcoólico</b>	13,5%
<b>Acidez total</b>	8,32 gr/l
<b>Acidez volátil</b>	0,39 gr/l
<b>pH</b>	2,86
<b>Açúcares</b>	0,6 gr/l
<b>Extracto Seco Total</b>	21,6 gr/l
<b>Notas de prova</b>	Vinho de cor salmão, com aromas de extrema elegância: flor de pessegueiro, cereja, framboesa e notas fumadas. Na boca, mostra logo a sua imponência: Sedutor, tenso e vibrante, do início ao fim.
<b>Gastronomia</b>	Disfrutar com pratos de sabor complexo e rico, como peixes gordos (Rodvalho, peixe galo e bacalhau), carnes de média intensidade e queijos de cura prolongada . Servir a 8 – 10°C



**TITAN**  
OF DOURO

Luís Leocádio Vinhos Ida  
Travessa do Outeiro nº5  
5130-346 São João da Pesqueira



[www.titanofdouro.com](http://www.titanofdouro.com)



[info@titanofdouro.com](mailto:info@titanofdouro.com)



913283245