

# TITAN

## OF DOURO

<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Douro – sub-região Cima Corgo
<b>Castas</b>	Rabigato (30%), Gouveio (30%), Verdelho (20%), Folgazão (10%) e Arinto (10%)
<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, desengace e suave esmagamento. São prensadas em prensa pneumática e o mosto resultante, em cuba de Inox, decanta a 8°C durante 48 horas. A fermentação alcoólica decorreu a temperatura controlada de 12°C durante 30 dias e no final fez estágio de 8 meses com agitação das borras finas.
<b>Teor alcoólico</b>	13%
<b>Acidez total</b>	7,2 gr/l
<b>Acidez volátil</b>	0,24 gr/l
<b>pH</b>	3,02
<b>Açúcares</b>	0,6 gr/l
<b>Extracto Seco Total</b>	25 gr/l
<b>Notas de prova</b>	Vinho de cor citrina esverdeada, com aromas expressivos de fruta fresca (ananás, lúchias, pêra e alperce) em perfeita sintonia com notas florais. Na boca, tem muito volume e estrutura, suportadas por uma acidez viva e refrescante.
<b>Gastronomia</b>	Disfrutar com pratos de sabor fresco, como saladas, mariscos e peixes no carvão. 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