

# TITAN OF DOURO

## Estágio em Barro DOC Douro Branco 2019

<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Douro – sub-região Cima Corgo
<b>Castas</b>	Mistura de castas Brancas
<b>Vinha</b>	Parcelas de vinha centenária, plantadas a uma altitude entre os 750 mts e os 850 mts, 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, seguindo-se de maceração pelicular em cuba de inox, durante 48 horas. Sem decantação, o mosto foi transferido para pequenas talhas de barro, onde através da sua porosidade há um mecanismo lento de concentração do vinho.
<b>Teor alcoólico</b>	13,5 %
<b>Acidez total</b>	6,90 gr/l
<b>Acidez volátil</b>	0,53 gr/l
<b>pH</b>	3,05
<b>Açúcares</b>	<1,0 gr/l
<b>Extracto Seco Total</b>	22,0 gr/l
<b>Notas de prova</b>	Cor palha intenso. Aroma mineral, floral e a barro fresco, com algumas notas de mentol. Na boca, boa sensação de frescura e untuosidade.
<b>Gastronomia</b>	Disfrutar com pratos de sabor delicado. Servir a 10– 12°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