

# TITAN OF DOURO

## Estágio em Barro DOC Douro Tinto 2018

<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Douro – sub-região Cima Corgo
<b>Castas</b>	Mistura de castas Tintas
<b>Vinha</b>	Parcela de vinha centenária, muito especial, plantada no sopé da Serra do Reboredo (1.000 mts Alt.) a uma altitude de 850 mts, com um solo de transição xisto - granítico, com filões de quartzo
<b>Ano de Colheita</b>	2018
<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 esmagamento a pé em lagar de granito, onde ocorre dois terços da fermentação, sendo o último terço e os seguintes 16 meses de estágio, em pequenas talhas de barro, onde através da sua porosidade há um mecanismo lento de concentração do vinho.
<b>Teor alcoólico</b>	14,5 %
<b>Acidez total</b>	4,80 gr/l
<b>Acidez volátil</b>	0,60 gr/l
<b>pH</b>	3,68
<b>Açúcares</b>	0,6 gr/l
<b>Extracto Seco Total</b>	28,7 gr/l

**Notas de prova** Cor ruby com laivos atijolados. Aroma expressivo: notas balsâmicas, fruta vermelha fresca, especiaria, grafite e olaria. Na boca, grande textura e volume, robusto e com taninos sedosos e gulosos.

**Gastronomia** Desfrutar com pratos de sabor intenso como carnes vermelhas, caça, assados de forno a lenha e queijos. Servir a 17– 18°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