

TITAN OF DOURO

Estágio em Barro DOC Douro Tinto 2019

País	Portugal
Região	Douro – sub-região Cima Corgo
Castas	Mistura de castas Tintas
Vinha	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
Ano de Colheita	2019
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 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.
Teor alcoólico	13,5 %
Acidez total	4,90 gr/l
Acidez volátil	0,60 gr/l
pH	3,61
Açúcares	<1,0 gr/l
Extracto Seco Total	28,0 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 lda
Travessa do Outeiro nº5
5130-346 São João da Pesqueira

 www.titanofdouro.com
 info@titanofdouro.com
 913283245