

TITAN

OF DOURO

Fragmentado Branco – Blend II

País	Portugal
Região	Douro – sub-região Cima Corgo
Castas	Mistura de castas Brancas
Vinha	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
Ano de Colheita	Mistura de vários anos
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. São desengaçadas, esmagadas e maceradas durante 48 horas, seguidamente seguem para barricas de carvalho francês, onde fermentam e estagiam. Este vinho é um lote de vinhos de vários anos, tendo por base 80% de um vinho mãe (mistura de 2015, 2016, 2017 e 2018) e 20% de um vinho de 2019
Vedante	Rolha de cortiça natural
Quantidade	1.333 garrafas de 750 ml
Teor alcoólico	13,5 %
Acidez total	7,10 gr/l
Acidez volátil	0,60 gr/l
pH	3,04
Açúcares	<1,0 gr/l
Extracto Seco Total	22,0 gr/l

Notas de prova Vinho de cor palha intenso. Aromas de panificação, mel, toranja, flores brancas e a pedra molhada. Na boca é um vinho cheio de camadas, muito volumosos e cheio de energia dada a sua persistente frescura

Gastronomia Desfrutar com pratos de sabor complexo e rico, como peixes no forno, mariscos e queijos de cura. Servir a 10 – 12°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