

TITAN OF DOURO

Estágio em Barro DOC Douro Tinto 2020

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	2020
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.
Vedante	Rolha de cortiça DIAM 10 Free TCA
Quantidade	1.133 garrafas de 750 ml
Teor alcoólico	14,0 %
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