

# TITAN OF DOURO

<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Douro – sub-região Cima Corgo
<b>Castas</b>	Rabigato (30%), Gouveio (30%), Verdelho (20%), Folgazão (10%) e Arinto (10%)
<b>Vinha</b>	Parcelas de vinha plantadas a uma altitude de 700 m, com um solo de transição xisto - granítico, pobre e acidentado, que demonstram uma acidez surpreendente
<b>Ano de Colheita</b>	2022
<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. São prensadas em prensa pneumática e o mosto resultante, em cuba de Inox, decanta a 8ºC durante 48 horas. A fermentação alcoólica decorreu a temperatura controlada de 12ºC durante 30 dias e no final fez estágio de 8 meses com agitação das borras finas em barricas de 2º e 3º ano
<b>Vedante</b>	Rolha de cortiça DIAM 10 Free TCA
<b>Quantidade</b>	13.333 garrafas de 750 ml + 500 garrafas de 1.500 ml + 100 garrafas de 5.000 ml
<b>Teor alcoólico</b>	13,5%
<b>Acidez total</b>	6,7 gr/l
<b>Acidez volátil</b>	0,30 gr/l
<b>pH</b>	3,09
<b>Açúcares</b>	0,60 gr/l
<b>Extracto Seco Total</b>	21 gr/l
<b>Notas de prova</b>	Vinho de cor citrina esverdeada, com aromas expressivos de fruta fresca (ananás, litchias, pêra e alperce) em perfeita sintonia com notas de tosta e florais. Na boca, tem muito volume e estrutura, suportadas por uma acidez viva e refrescante.
<b>Gastronomia</b>	Disfrutar com pratos de sabor fresco, como saladas, mariscos e peixes no carvão. Servir a 8 – 10ºC



**TITAN**  
OF DOURO

Luis Leocádio Vinhos lda  
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