

TITAN OF DOURO



Declaração Nutricional / Nutritional Declaration

	100 ml
energia / energy	309 kJ 74 kcal
teor alcoólico / alcohol volume	13%
açúcares totais / total sugar	0,2 g
acidez total / total acidity	8,13 g
pH	3.04 g

Reserva - Branco

País	Portugal	PT
Região	Douro - sub-região Cimo Corgo	
Castas	Rabigato (30%), Gouveio (30%), Verdelho (20%), Folgazão (10%), Arinto (10%)	
Vinha	Parcelas de vinha plantadas a uma altitude de 700m, com um solo de transição xisto - granítico, pobre e acidentado, que demonstram uma acidez supreendente.	
Ano Colheita	2023	
Vinificação	Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20kg, 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 8°C durante 48 horas. A fermentação alcoólica decorreu a temperatura controlada de 12°C durante 30 dias e no final fez estágio de 8 meses com agitação das borras finas em barrica de 2ª e 3ª ano.	
Notas de Prova	Vinho de cor citrina esverdeada, com aromas expressivos de fruta fresca (ananás, lichias, 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.	
Gastronomia	Disfrutar com pratos de sabor fresco, como saladas, mariscos e peixes no carvão.	
Servir a:	8-10°C	

Country	Portugal	UK
Region	Douro - sub-região Cimo Corgo	
Grape Varieties	Rabigato (30%), Gouveio (30%), Verdelho (20%), Folgazão (10%), Arinto (10%)	
Vineyard	Plots of vineyard planted at an altitude of 700m, with shale-granite transition soil, poor and rugged, which demonstrate surprising acidity.	
Harvest Year	2023	
Winemaking	Fresh grapes at their ideal point of ripeness, picked by hand into 20kg boxes, are transported to the winery where they have been subjected to careful manual selection, de-stemming and gentle crushing. They are pressed in a pneumatic press and the resulting must is in a stainless steel tank, settle at 8°C for 48 hours. Alcoholic fermentation took place at a controlled temperature of 12°C for 30 days and at the end it aged for 8 months with agitation of the fine lees in 2nd and 3rd year barrels.	
Notes	Wine with a greenish citrine color, with expressive aromas of fresh fruit (pineapple, lychee, pear and apricot) in perfect harmony with toast and floral notes. In the mouth, it has a lot of volume and structure, supported by a lively and refreshing acidity.	
Gastronomy	Enjoy dishes with a fresh flavor, such as salads, seafood and charcoaled fish.	
Serve at:	8-10°C	



www.titanofwines.com



info@titanofwines.com



+351 913 283 245

(chamada de rede móvel nacional /
national mobile network call)



titan of wines



titan_of_wines



titan_of_wines

projecto de:

Luís Secórdio
WINEMAKER

