



“Aromas de frutos vermelhos e especiarias, com bom volume e final de boca revelam a sua aptidão gastronómica.

Beba-o só como aperitivo ou a acompanhar cozinha tradicional em geral, de tipo mediterrânico.”

*Rui Robredo Madeira*

## CASSA TINTO / 2016

Jovem / Estágio de 8 meses em aço inox. / Uvas das castas: Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional. / Solos xistosos do Douro Superior.

### CASTAS

Tinta Roriz / Tempranillo (40%), Touriga Nacional (30%), Touriga Franca (30%).

### ORIGEM

Uvas provenientes de vinhas plantadas no Douro Superior, a uma altitude média de 450 metros, de vinhas com idade média de 12 anos, procurando-se aquelas plantadas em patamares com exposição predominante a Sul. Procuramos uma selecção de uvas que nos permita a obtenção de vinhos aromáticos e frescos com estrutura média, de carácter gastronómico que representem bem o "terroir" do Douro Superior, com as suas notas de esteva e frutos pretos e especiarias muito elegantes.

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Recepção com desengace total e esmagamento de imediato, fermentação em cubas inox de pequena capacidade, com fermentação a 24°C. Macerações suaves e controladas de modo a obter vinhos elegantes e aromáticos.

### ESTÁGIO

Estágio de 8 meses em inox. Uma pequena parte do lote estagia por um breve período em madeira de carvalho americano e francês.

### NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA  
2016

DENOMINAÇÃO  
DOC DOURO

ÁLCOOL  
13%

pH 3,70

ACIDEZ TOTAL  
4,50 g/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS  
4,3 g/dm<sup>3</sup>

EAN  
560 9851 52000 9