



“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 / 2017

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
2017

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
13,5%

pH 3,56

ACIDEZ TOTAL
5,40 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
0,9 g/dm³

EAN
560 9851 52000 9