



“A origem das uvas em “field blend” permitiu combinar a grande complexidade aromática das Vinhas Velhas com a grande concentração do Douro Superior. Notas de fruta muito madura, esteva e especiarias, equilibrado com a frescura da Touriga Nacional.

O longo estágio em barrica acrescentou elegância e estrutura ao conjunto. Grande potencial de envelhecimento.”

Rui Roboredo Madeira

RUI ROBOREDO MADEIRA DOURO / TINTO / 2015

Uvas de vinhas velhas misturadas na vinha - “field blend” / Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Roriz e Tinta Francisca / Solos de xisto do Douro Superior / Estágio em barricas novas de carvalho francês durante 20 meses.

CASTAS

Touriga Nacional (40%), Touriga Franca (40%), Sousão (10%), Tinta Francisca (5%), Tinta Roriz (5%).

ORIGEM

Uvas provenientes de vinhas velhas do Douro Superior, com idade média superior a 40 anos, em “field blend”. Solos xistosos.

VINIFICAÇÃO

Vindima 100% manual, para pequenas caixas perfuradas. Recepção em mesa de escolha. Desengace e esmagamento. Maceração pelo frio durante 48h; fermentação alcoólica durante 3 semanas com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Estágio durante 20 meses em barricas novas de carvalho francês.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2015

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
15%

pH 3,82

ACIDEZ TOTAL
4,4 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
4,8 g/dm³

EAN
560 9851 52189 1

RUI ROBOREDO MADEIRA
VINHOS DO VALE DO DOURO

tel.: +351 220 160 541 e-mail: sales@ruimadeira.pt website: www.ruimadeira.pt