



“Aroma intenso de grande complexidade, aromas de frutos do bosque e esteva da Touriga Franca,

especiarias e frutos vermelhos da Tinta Roriz e notas florais de violeta muito frescas e elegantes da Touriga Nacional. Estágio de 12 meses em barricas americanas e francesas conferem as notas de estágio de um grande vinho do Douro de perfil moderno e internacional. Na boca é doce e envolvente, com taninos nobres muito suaves, final longo e quente.

Sugiro pratos de carne e caça, bacalhau e cozinha mediterrânica em geral.”

Rui Roboredo Madeira



CASTELLO D'ALBA RESERVA / TINTO / 2017

12 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês e americano. / Uvas das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. / Solos xistosos do Douro Superior.

CASTAS

Touriga Nacional (40%), Touriga Franca (40%), Tinta Roriz / Tempranillo (20%),

ORIGEM

Uvas provenientes de vinhas plantadas no Douro Superior, a uma altitude média de 300 metros, de vinhas com idade média de cerca de 20 anos, em geral plantadas em patamares com exposição predominante Nascente / Norte. Procuramos uma selecção de uvas que nos permita a obtenção de vinhos concentrados, muito aromáticos e ricos com boa estrutura, 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, as uvas são fermentadas por castas e por lotes, de modo a desde cedo se conseguir fazer uma rigorosa selecção que vai depois dar origem ao “blend”, muito tradicional do velho mundo, revela a arte de seleccionar uvas por parcelas e a arte de seleccionar vinhos para depois lotar. A fermentação é feita em cubas inox de pequena capacidade, com temperaturas em torno dos 28 °C. Macerações suaves e controladas de modo a obter vinhos elegantes e aromáticos.

ESTÁGIO

Parte do lote estagia por um período de 12 meses em madeira de carvalho francês predominantemente, com uma pequena percentagem de madeira americana.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2017

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
14%

pH 3,67

ACIDEZ TOTAL
5,30 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,0 g/dm³

EAN
560 9851 52209 6