



“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/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS  
2,0 g/dm<sup>3</sup>

EAN  
560 9851 52209 6