



“Muito elegante e fino, estilo moderno que conserva toda a alma das castas autóctones do Douro.

Aroma que conjuga harmoniosamente a grande concentração dos tintos do Douro e toda a sua complexidade, frutos silvestres, notas de esteva, especiarias, violetas muito expressivas e notas muito frescas de manjeriço e bergamota. O longo estágio em barricas, permitiu obter um vinho de grande elegância aromática, onde os aromas do Douro não são mascarados pelo excesso de notas de barrica.

Taninos muito suaves e bem maduros, fresco e aromático, muito elegante, com final involuntariamente longo.

Fantástico com presunto Ibérico, assados, caça, fumeiro e outros pratos de carnes escuras tipicamente mediterrânicos e muito intensos. Excelente com queijos curados de ovelha.”

Rui Roboredo Madeira



CASTELLO D'ALBA VINHAS VELHAS / TINTO / 2017

18 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês. / Uvas de vinhas velhas misturadas na vinha “field blend”, das castas: predominância de Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Souzão... / Solos xistosos do Douro Superior.

CASTAS

Touriga Nacional (70%), Touriga Franca (20%), Tinta Roriz/ Tempranillo (10%)

ORIGEM

Uvas provenientes de vinhas plantadas no Douro Superior, a uma altitude média de 350 metros, as parcelas são escolhidas uma a uma em função da colheita, geralmente de vinhas com mais de 40 anos de idade, em geral plantadas em patamares com exposição predominante Nascente / Norte. Procuramos uma seleção de uvas que nos permita a obtenção de vinhos muito concentrados, muito aromáticos e ricos com grande capacidade de envelhecimento, de carácter gastronómico que representem bem o “terroir” do Douro Superior em toda a sua complexidade.

VINIFICAÇÃO

Recepção com desengace e esmagamento de imediato. Fermentação em cubas inox de 18 toneladas de capacidade, com curtimenta a cerca de 26°C. Macerações intensas e prolongadas e fermentação maloláctica parcial em barricas de carvalho.

ESTÁGIO

Estágio durante 18 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2017

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
14.5%

pH 3.64

ACIDEZ TOTAL
5,30 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
1,4 g/dm³

EAN
560 9851 52177 8