



“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 muito elegante.

Grande potencial de envelhecimento.”

*Rui Roboredo Madeira*

## CASTELLO D'ALBA GRANDE RESERVA / TINTO / 2017

Uvas de vinhas velhas misturadas na vinha - “field blend” / Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Sousão / Solos de xisto do Douro Superior / Estágio em barricas novas de carvalho francês durante 18 meses.

### CASTAS

Touriga Nacional (60%), Touriga Franca (30%), Tinta Roriz (5%), Sousão (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 pré-fermentativa seguida de fermentação alcoólica durante cerca de 2 semanas, fermentação maloláctica em barrica..

### ESTÁGIO

Estágio durante 18 meses em barricas novas de carvalho francês.

### NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA  
2017

DENOMINAÇÃO  
DOC DOURO

ÁLCOOL  
14,5%

pH 3,60

ACIDEZ TOTAL  
5,20 g/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS  
2,8 g/dm<sup>3</sup>

EAN  
560 9851 52317 8