

[Início](#)[Projecto](#)[Vinhos](#)[Cursos](#)[Enoturismo](#)[Vídeo](#)[Premium Club](#)[Contactos](#)[LOGIN](#)[Registe-se](#)

## Ficha Técnica

DOC / Douro  
PORTUGAL  
Tinto / Red

Alto Douro Vinhateiro  
Património da Humanidade  
World Heritage

Ano de Colheita	2009
Castas	50% Touriga Nacional e 50% Tinta Roriz.
Enólogo	Ricardo Noronha
Solo	Xistoso
Clima	Temperado mediterrânico.
Vinificação	Desengace total, fermentação, por casta, durante 8 dias, em Inox, com controlo de temperatura. Maturação e estágio de 20 meses em depósito de inox.
Cor	Cor intensa, violácea.
Aroma	Elegante, conjuga notas florais com fruta madura, compotada e aromas campestres de esteva.
Palato	Estruturado, denso e sedoso em que os finos taninos se harmonizam com os aromas frutados, num conjunto com final de prova amplo e agradável.
Gastronomia	Recomendado no acompanhamento de queijos e pratos de carne, especialmente assados. Servir entre 16°C e 18°C.
Álcool	14,5%
Acidez Total	4,7 g/dm <sup>3</sup>
Açúcar	2,0 g/dm <sup>3</sup>
pH	3,7

*Prova da safra 2009, no Encontro de Vinhos – Curitiba, em 09/11/2013.*