

DUORUM

do Vale do Rio de Ouro

Bem vindo ao Vale do Rio de Ouro



DUORUM COLHEITA 2011

Classificação DO DOURO

Tipo Tinto Colheita

Castas 40% Touriga Franca, 40% Touriga Nacional e 20% Tinta Roriz

Região Douro

Tipo de Solo Xisto

Vindima Manual em caixas de 15 Kg

Vinificação

As uvas destinadas ao COLHEITA são desengaçadas à entrada da Adega e posteriormente esmagadas em lagares de inox com pisa robotizada. É nesta fase que se procede à maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas. Posteriormente procede-se à fermentação em cubas de inox a temperatura máxima controlada de 28°C.

Estágio

Maturação/ "Elevage" em barricas de 225 e 300 litros, de segundo e terceiro ano, de carvalho francês e em pequena percentagem de carvalho americano. Duração de 10 a 12 meses.

Álcool 13,5% vol.

Acidez total 5,2 g/l de ácido tartárico

Açúcares redutores < 2 g/l

Notas de Prova

Cor vermelha profunda com tonalidades violetas. Aroma intenso e complexo onde dominam os de frutos pretos maduros, como amora, ameixa e cassis, alguns aromas florais, como a violetas, e aromas terciários provenientes da sua "elevage" em barricas. Possui taninos firmes, maduros e suaves, e apresenta uma acidez equilibrada, tudo bem envolvido no seu grande volume e corpo. Final longo e elegante.

DUORUM VINHOS, S.A.

Quinta de Castelo Melhor, Estrada Nacional 222
5150-146 Vila Nova de Foz Côa, Portugal
Tel.: (00 351) 268 339 910 Fax.: (00 351) 268 339 918
www.duorum.pt duorum@duorum.pt

WINEinMODERATION.eu
Art de Viver

Seja Responsável. Beba com moderação.

REF26122011

Bacalhoda. Jantar com a Turma dos Comunitários em 15/02/2014.