

DUORUM

from the Golden Douro Valley



TONS DE DUORUM TINTO 2012

Classificação	DO DOURO
Tipo	Tinto
Castas	Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz
Região	Douro
Tipo de Solo	Xisto
Vinhas	Localizadas a cota elevada (400-600m)
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg

Vinificação As uvas são escolhidas e selecionadas, desengaçadas e esmagadas à chegada à Adega. Segue-se uma maceração pré-fermentativa a frio (10 a 12°C), durante cerca de 3 dias. Segue-se a fermentação alcoólica em cubas de aço Inox a temperatura controlada, inferior a 25°C.

Estágio “Elevage” em Barricas de carvalho francês usadas, durante 6 meses .

Álcool 13,5% vol.

Acidez total 5,0 g/l de ácido tartárico

Açúcares Redutores < 4 g/l

Notas de Prova

Cor vermelha intensa, com tonalidades violetas. Aroma intenso dominado pelos frutos vermelhos frescos, como o morango e framboesa, onde também estão presentes os aromas provenientes do seu estágio em barrica. Possui taninos muito suaves e maduros, bem envolvidos no seu corpo e volume.

Deste conjunto resulta um vinho cujo final é dominado pela sua frescura, suavidade e elegância.

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
Seja Responsável. Beba com moderação.

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

Prova da safra 2008 no jantar da Confraria SEAC em 11/06/2014, no Rest. Lisboa.