



Desejo buscar...

A Decanter Produtores Minha Conta Onde Encontrar Contato

Bebidas Importadas • Bebidas Nacionais • Cristais • Acessórios • Azeites

Todos os Vinhos Por País / Região Por Produtores Por Harmonização Por Tipo Por Uva **Decanter Wine Club** ADEGA VAZIA

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Domingos Alves de Sousa Estação Douro 2012 \(750ml\)](#)



Domingos Alves de Sousa Estação Douro 2012 (750ml) - 00094212

 **Classifique**




Produtor: Domingos Alves de Sousa
Classificação: Tinto
Uva: Tempranillo (Tinta Roriz ou Aragonez), Tinta Barroca
País: Portugal
Safra: 2012

Por R\$ 57,60
em 3X de R\$ 19,20 sem juros

 **Comprar**

 **Ganhe**
58 KM

Características Organolépticas: Cor rubi. Notas de morangos maduros e pimenta preta, formando um "nariz" bastante envolvente. De médio corpo, harmônico, grande equilíbrio. Final com boa intensidade.

 **Indique um amigo**
Compartilhe:  

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: De Corpo 

Tânicos: Moderadamente Tânico 

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Sem Madeira 

Estágio da Evolução: Beber (a partir de 06 meses) 

Região: Douro - Baixo Corgo - Quinta da Estação

Composição de Castas: Tinta Roriz e Tinta Barroca - 4 hectares de vinhas com mais de 25 anos, 13 hectares de vinhas com menos de 20 anos.

Amadurecimento: 4 meses em cubas de inox, por opção.

Estimativa de Guarda: 6 anos

Temperatura de Serviço: 16°C

Características Climáticas: Protegido pela Serra do Marão (pico de 1.400m) da influência do Atlântico, o Baixo Corgo apresenta-se ainda como a sub-região mais fresca e úmida do Douro, com aproximadamente 800mm de chuva/ano. As temperaturas de verão são muito altas, chegando a 35°C.

Características do Solo: Solo de xisto, do período pré-Cambriano. Inclinação da quinta de 20°, com exposição ao sul.

Elaboração: Colheita manual; Desengace total; Fermentação por 6 dias com controle de temperatura; Mantido no inox até o engarrafamento por opção.

Características Organolépticas: Cor rubi. Notas de morangos maduros e pimenta preta, formando um "nariz" bastante envolvente. De médio corpo, harmônico, grande equilíbrio. Final com boa intensidade.

Fechamento com Tapa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Bacalhau à Gomes de Sá (ao forno com azeite, alho, cebola, azeitonas, ovos e salsinha), aves assadas (perú, codorna, frango e perdiz), bife de porco na brasa.

Premiações mais Relevantes: Premio "Melhor Compra" - Revista de Vinhos 2º lugar na prova "Vinhos abaixo dos 4 €" - Revista de Vinhos Medalha de prata - Wine Masters Challenge Na lista das melhores compras - ROBERT PARKER, "Portugal's top table wine values" list (Parker's Wine Bargains - The World's Best Wine Values Under \$25)

Classificação Legal: Douro D.O.C.

Safra 2012. Jantar Devons/Decanter em 31/07/2015.