

<http://apegadas.co.pt/>



Douro Banks 2012

Vinificação: Desengace total, seguido de suave esmagamento das uvas. Maceração pelicular a frio durante 3 dias antes do início da fermentação alcoólica que decorre entre os 20 a 22 °C de modo a preservar a riqueza aromática das uvas. Suaves remontagens manuais diárias. Estagiou exclusivamente em cubas de inox.

Vinho não filtrado, nem estabilizado pelo frio. Pode criar depósito.

Castas: Combinação de uvas das castas tradicionais do Douro, com predominância de Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca e Touriga Nacional.

Aspeto: Límpido e brilhante.

Cor: Vermelha cereja com boa intensidade.

Aroma: Muito limpo, atraente e direto, focado nos frutos silvestres. Ligeiras notas arbustivas.

Paladar: Ataque muito macio e guloso. Bom aroma de boca. Taninos muito suaves com final sedutor.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre 16 e 18 °C. Em dias mais quentes experimente baixar a sua temperatura para os 14/16°C de forma a realçar ainda mais o seu lado frutado.

Acompanha bem pratos de carnes vermelhas, comida italiana e churrascos.

Potencial de envelhecimento: até 2017

Álcool: 14 %Alc/Vol.

Acidez Total: 5,7 g/l

pH: 3,37

Açúcares Totais: 0,6 g/l

SO₂ Total: 108 mg/l

Engarrafamento: Junho 2014

Enólogo Responsável: Rui Cunha (ruiwinedoctor@gmail.com)

Endereço site: www.apegadas.co.pt

Safra 2012. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 07/06/2017.