

DUORUM

do Vale do Rio de Ouro



WINE in MODERATION.eu
Art de Vivre
Seja responsável. Beba com moderação.

TONS DE DUORUM TINTO 2017

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 m)
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	Ao chegarem à adega, as uvas são seleccionadas, desengaçadas e esmagadas. Segue-se uma maceração pré-fermentativa a frio (10 a 12°C) em lagares de inox equipados com robot de pisa, durante cerca de 3 dias. Após o final desta maceração as uvas esmagadas são transferidas para cubas de fermentação de aço inox, onde decorre a fermentação alcoólica a temperatura controlada, de cerca de 25°C.
Álcool	13,5% vol.
Acidez total	5,2 g/l
Açúcares Totais	<2 g/l
Notas de Prova	Cor vermelha com tonalidades violetas. Aroma intenso dominado pelos frutos vermelhos frescos, como o morango e framboesa. 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.

DUORUM VINHOS, S.A.
Quinta de Castelo Melhor, Estrada Nacional 222
5150-146 Vila Nova de Foz Côa. Portugal

WW.DUORUM.PT
Tel: (00 351) 268 339 910 Fax: (00 351) 268339 918
15022019

Safra 2017. Jantar em 25/02/2020. Chácara Colombo.