

DUORUM

do Vale do Rio de Ouro



DUORUM VINTAGE 2011

Tipo

PORTO VINTAGE

Castas

Dominância de Vinhas Velhas , Touriga Nacional , Touriga Franca e Tinta Roriz

Região

Douro

Tipo de Solo

Xisto

Vindima

Manual em caixas de 20 Kg

Vinificação

Inicia-se com a maceração pré-fermentativa à temperatura de 10-12°C. Segue-se a fermentação em lagares de Inox com pisa robotizada a temperatura controlada que não excede os 30°C, que proporciona uma forte extracção dos constituintes presentes nas películas. A intensidade aromática e sua elegância deve-se à dominância das castas Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz e à presença de muitas outras castas nobres do Douro de vinhas muito velhas. No sentido de otimizar a qualidade e o perfil desejado, procedeu-se a uma criteriosa selecção qualitativa da aguardente que se diferenciou pela sua elegância organoléptica. Este lote de aromas em conjunto com os provenientes da forte extracção origina a intensidade e elegância próprias de um Vintage Clássico.

Estágio

Maturação/*Elevage* em vasilhas de carvalho. Durante este período o vinho é sujeito a trasfegas, análises e provas que permitem acompanhar a sua evolução e definir o lote final.

Álcool

20,00% vol.

Acidez total

4,75 g/l de ácido tartárico

Açúcares redutores

110 g/l

Notas de Prova

Cor vermelha com tonalidades violetas densa e profunda. Aroma elegante e muito intenso, dominado pelos frutos pretos maduros, como amora, ameixa e cassis, onde se notam igualmente os aromas balsâmicos como a esteva, resinas e cedro. Muito encorpado e com grande estrutura, apresenta uma acidez bem equilibrada, taninos firmes e maduros, tudo bem envolvido no seu corpo. Este conjunto proporciona um final muito persistente, harmonioso e de grande elegância. Tudo isto nos permite prever uma grande longevidade.

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



Seja Responsável. Beba com moderação.