

# DUORUM

*do Vale do Lico de Ouro*



## DUORUM COLHEITA 2015

---

Classificação	DO DOURO
Tipo	Red
Castas	40 %Touriga Franca, 40% Touriga Nacional, e 20% Tinta Roriz
Região	Douro
Tipo de Solo	Xisto
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	Depois de selecionadas, as uvas são desengaçadas à entrada da adega, esmagadas e conduzidas para lagares de inox com pisa robotizada. É nesta fase que se procede à maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas. Posteriormente procede-se à fermentação em cubas de inox a temperatura máxima controlada de 28°C.
Estágio	Maturação/ "Elevage" em barricas de 225 e 300 litros, de carvalho francês (novo 30%, usado de 2º e 3º ano 70%) durante 12 meses.
Álcool	14% vol.
Acidez total	4,5 g/l de ácido tartárico
Açúcares Totais	1,6 g/l
Notas de Prova	Cor vermelha intensa e profunda com tonalidades violetas. Aroma intenso, fresco e complexo, onde dominam os frutos maduros, como amora, ameixa e cassis, alguns aromas florais, como as violetas, e aromas terciários provenientes da sua "elevage" em barricas como a especiarias. Possui taninos firmes, maduros e suaves e uma acidez equilibrada. Este conjunto, bem envolvido no seu grande volume e corpo, confere um final longo e elegante, definido para o perfil Duorum.