



DUORUM VINTAGE 2013 – VINHA DE CASTELO MELHOR

Classificação	DO PORTO
Tipo	Porto VINTAGE
Castas	Vinhas Velhas com predominância de Touriga Nacional (40%), Touriga Franca (40%), Tinta Roriz (10%) e Sousão (10%)
Região	Douro
Tipo de solo	Xisto
Vindima	Manual em caixas de 15 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, proporcionando uma boa extracção dos constituintes presentes nas películas. A intensidade aromática e a sua elegância devem-se à dominância das castas Touriga Franca, Touriga Nacional e à presença de muitas outras castas nobres do Douro de vinhas muito velhas com mais de 100 anos. A Tinta Roriz e o Sousão contribuem de uma forma significativa para a sua estrutura, concentração e persistência. 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.
Estágio	Maturação/"élevage" 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	20,05% vol.
Acidez total	4,125 g/l (de ácido tartárico)
Açúcares reductores	115 g/l
Notas de prova	Cor vermelha, muito intensa e profunda. Aroma elegante e muito exuberante, dominado pelos frutos pretos muito maduros e como amora, ameixa e groselha, onde se notam igualmente alguns aromas balsâmicos como a esteva e resinas e florais como a violeta. Apresenta uma grande estrutura, com taninos firmes e maduros, muito encorpado, com uma acidez bem equilibrada, tudo bem envolvido no seu corpo. Este conjunto proporciona um final muito persistente, harmonioso e de grande elegância. Prevê-se uma grande longevidade.