

DUORUM

do Vale do Rio de Ouro



DUORUM RESERVA VINHAS VELHAS 2015

Classificação	DOURO DOC
Tipo	Tinto RESERVA
Castas	Vinhas Velhas com predominância de Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Sousão
Região	Douro
Tipo de Solo	Xisto
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg

Vinificação As uvas provenientes das vinhas, a maioria das quais muito velhas com cerca de 100 anos, são submetidas a uma triagem/escolha à chegada à adega, sendo as seleccionadas posteriormente desengaçadas. Segue-se a maceração pré-fermentativa a baixa temperatura com pisa robotizada em lagares de inox. São de seguida conduzidas para cubas de inox com temperatura controlada entre 25 e 28° onde terminam a fermentação alcoólica. Durante esta procedem-se aos habituais trabalhos de remontagem e "delestage" que visam a extracção rigorosamente selectiva e restringida aos constituintes desejados. A vinificação termina com a maceração pós-fermentativa. As massas permanecem em contacto com o mosto até o máximo de 18 dias.

Estágio Em barricas de 225 e 300 litros de carvalho francês durante um período de cerca de 18 meses, de acordo com cada lote e casta. Utilização de 70% de barricas de carvalho novo e 30% de carvalho de segundo e terceiro ano.

Álcool	14% vol.
Acidez total	4,5 g/l de ácido tartárico
pH	3,65
Açúcares reductores	0,6 g/l

Notas de Prova Cor vermelha profunda e densa. Aroma intenso, concentrado e complexo, dominado pelos frutos pretos maduros, como amora, cassia, groselha, aromas florais, a violeta, e aromas de madeiras exóticas. A sua complexidade, que tende a aumentar com o tempo, provém dos aromas originados pela sua "élevage" em barricas. Acidez presente, taninos firmes mas maduros, bem envolvidos no seu corpo e volume. Todas estas características aliadas ao seu aroma retronasal, originam um vinho cheio, intenso, e de grande persistência final.