

DUORUM

do Vale do Douro de Ouro



DUORUM VINTAGE PORT 2015

| | |
|---------------|---|
| Classificação | DO PORTO |
| Tipo | Porto Vintage- Vintage Clássico |
| Castas | Dominância de Vinhas Velhas , Touriga Nacional , Touriga Franca e Tinta Roriz |
| 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, 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 usadas de 640 litros. Durante este período o vinho é sujeito a trasfegas, análises e provas que permitem acompanhar a sua evolução e definir o lote final.

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Álcool | 19,92% vol. |
| Acidez total | 4,02 g/l de ácido tartárico |
| Açúcares reductores | 112 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.