

DUORUM

do Vale do Rio de Ouro



TONS DE DUORUM TINTO 2016

| | |
|-----------------|---|
| Classificação | DO DOURO |
| Tipo | Tinto |
| Castas | 50% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional e 20% Tinta Roriz |
| Região | Douro |
| Tipo de Solo | Xisto |
| Vinhas | Localizadas a cota elevada (400 m) |
| Vindima | Manual em caixas de 15 Kg |
| Vinificação | Ao chegarem à adega, as uvas são seleccionadas, desengaçadas e esmagadas. Segue-se uma maceração pré-fermentativa a frio (10 a 12°C) em lagares de inox equipados com robot de pisa, durante cerca de 3 dias. Após o final desta maceração as uvas esmagadas são transferidas para cubas de fermentação de aço inox, onde decorre a fermentação alcoólica a temperatura controlada, de cerca de 25°C. |
| Álcool | 13,5% vol. |
| Acidez total | 4,7 g/l |
| Açúcares Totais | <2 g/l |
| Notas de Prova | Cor vermelha com tonalidades violetas. Aroma intenso dominado pelos frutos vermelhos frescos, como o morango e framboesa. Possui taninos muito suaves e maduros, bem envolvidos no seu corpo e volume. Deste conjunto resulta um vinho cujo final é dominado pela sua frescura, suavidade e elegância. |