

DOUROCAVES DOC TINTO 2020

Descrição:

O ano vitícola de 2020 caracterizou-se por ser quente e seco, mostrando-se um ano de quantidade moderada e de maior qualidade. Elaborado a partir das castas tradicionais do Douro, entre elas a Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca oriundas de vinhas de várias sub-regiões com diferentes tipos de solos, altitudes e orientações.

Vinificação:

A fase de maturação ocorreu precocemente o que permitiu um começo de vindima em finais de Agosto. As uvas foram colhidas depois de uma seleção rigorosa na vinha, seguida de seleção em tapete de escolha já na adegas. Foram introduzidas na cuba, onde se desenrolou a fermentação com um controlo rigoroso de temperatura e maceração prolongada, o que permitiu extrair mais suavemente os compostos de cor e aroma e levando á obtenção de um vinho frutado e suave.

Notas de prova:

Vinho de cor rubi, frutado com destaque para aromas a frutos vermelhos e florais, num conjunto tipicamente duriense. Na boca apresenta-se macio, redondo, muito intenso e persistente.

Sugestões de consumo:

Preferencialmente indicado para acompanhar pratos de carne, fumeiros e queijos.
Servir de preferência entre 14 a 16º.

Notas técnicas:

Produtor: Dourocaves S.A.

Região: Douro

Tipo solo: Xisto

Período de vindimas: Finais de Agosto

Forma de Vindima: Manual

Teor alcoólico: 13,2 % vol

pH: 3,63

Acidez total: 5,3 g/L

Açúcares Totais: 5,54 g/L



DOUROCAVES DOC RED 2020

Description:

The 2020 viticultural year was characterized by being hot and dry, proving to be a year of moderate quantity and higher quality. Made from traditional Douro varieties, including Touriga Franca, Tinta Roriz and Tinta Barroca from vineyards in various sub-regions with different types of soils, altitudes and orientations.

Vinification:

The maturation phase took place early, which allowed the beginning of the harvest at the beginning of September. The grapes were harvested after a rigorous selection in the vineyard, followed by selection on a mat of choice already in the cellar. The fermentation took place in a stainless steel vat with strict temperature control and prolonged maceration, which allowed the extraction of color and aroma compounds more smoothly, leading to a fruity and smooth wine.

Taste Note:

Ruby colored wine, fruity with emphasis on red fruit and floral aromas, in a typical Douro set. In the mouth it is soft, round, very intense and persistent.

Consumption suggestions:

Preferably indicated to accompany meat dishes, smoked meats and cheeses. Serve preferably between 14 to 16º.

Technical notes:

Producer: Dourocaves S.A.

Region: Douro

Soil type: shale

Harvest period: End of August

Harvest Method: Manual

Alcohol content: 13.2% vol

pH: 3.63

Total acidity: 5,3 g/L

Total Sugars: 5,54 g/L