

DOUROCIVES TINTO RESERVA 2023



DESCRIÇÃO

O ano vitícola de 2023 caracterizou-se por ser muito quente e seco, mostrando-se um ano de quantidade baixa/moderada e de boa qualidade. Oriundo de vinhas da nossa propriedade e de parcelas selecionadas nas sub-regiões do cima e baixo corgo com diferentes tipos de solos, altitudes e orientações. Elaborado com uma mistura de castas, onde se destacam a Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca.

VINIFICAÇÃO

A fase de maturação ocorreu de forma regular o que permitiu uma vindima em finais de Agosto. As uvas foram colhidas de forma manual com uma seleção rigorosa na vinha, seguindo-se uma seleção em tapete de escolha. A fermentação alcoólica ocorreu totalmente em cubas de aço inox, onde se desenrolou com um controlo rigoroso de temperatura e maceração prolongada permitindo extrair mais suavemente os compostos de cor e aroma e levando á obtenção de um vinho frutado, encorpado e muito intenso. Finalmente estagiou em barricas de carvalho francês e Americano durante cerca de 6 meses.

NOTAS TÉCNICAS

Produtor: DouroCaves, S.A.
Região: Douro
Tipo solo: Xisto
Período de vindimas: Finais de Agosto
Forma de Vindima: Manual
Estágio : Barricas de carvalho Francês e Americano.
Teor alcoólico: 13,1 % vol
pH: 3,83
Acidez total: 5,6 g/L
Açúcares Totais: 1,28 g/L

Notas de Prova

Vinho de cor rubi intensa. É um vinho que se distingue pela elegância do aroma com notas de frutos vermelhos bem acompanhados por aromas de madeira onde estagiou. Na boca apresenta-se com taninos macios, boa estrutura, elegância e um final muito longo e persistente.

Sugestões de Consumo

Especialmente indicado como acompanhamento de pratos de carne gordurosa e queijos de sabor intenso. Servir fresco de preferência entre 16 a 18°.

DOUROCAVES RED RESERVA 2023



DESCRIPTION

The 2023 viticultural year was characterized by being hot and dry, showing a year of moderate quantity and higher quality. Coming from vineyards on our property and selected plots in the upper and lower corgo sub-regions with different types of soils, altitudes and orientations. Made with a mixture of grape varieties, including Touriga Nacional, Tinta Roriz and Touriga Franca.

VINIFICATION

The maturation phase took place regularly, which allowed for a harvest in end-August. The grapes were harvested manually with a rigorous selection in the vineyard, followed by a selection on a mat of choice. The alcoholic fermentation took place entirely in stainless steel vats, where it took place with strict temperature control and prolonged maceration, allowing the extraction of color and aroma compounds more smoothly, leading to a fruity, full-bodied and very intense wine. Finally, it aged in French and American oak barrels for about 6 months.

TECHNICAL NOTES

Producer: DouroCaves S.A.
Region: Douro
Soil type: shale
Harvest period: Mid-September
Harvest Method: Manual
Aging: French and American oak barrels. Alcohol content: 13.1% vol
pH: 3.83
Total acidity: 5.6 g/L
Total Sugars: 1.28 g/L

Taste notes

Intense ruby colored wine. It is a wine that is distinguished by the elegance of the aroma with notes of red fruits well accompanied by aromas of wood where it aged. In the mouth it presents with soft tannins, good structure, elegance and a very long and persistent finish.

Consumption suggestions

Especially recommended as an accompaniment to fatty meat dishes and intensely flavored cheeses. Serve chilled, preferably between 16 and 18°.