

# DOUROCAVES TINTO DOC 2023



## DESCRIÇÃO

O ano vitícola de 2023 caracterizou-se por ser muito quente e seco, mostrando-se um ano de quantidade baixa/moderada e boa 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 no final de Agosto. As uvas foram colhidas depois de uma seleção rigorosa na vinha, seguida de seleção em tapete de escolha já na adega. A fermentação desenrolou-se em cuba de inox 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 TÉCNICAS

Produtor: DouroCaves S.A.  
Região: Douro  
Tipo solo: Xisto  
Período de vindimas: Finais de Agosto  
Forma de Vindima: Manual  
Teor alcoólico: 12,9 % vol  
pH: 3,82  
Acidez total: 5,4 g/L  
Açúcares Totais: 5,03 g/L

## 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 preferência entre 14 a 16°.

# DOUROCAVES RED DOC 2023



## DESCRIPTION

The 2023 viticultural year was characterized by being hot and dry, proving to be a year of moderate quantity and good 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.

## TECHNICAL NOTES

Producer: DouroCaves S.A.  
Region: Douro  
Soil type: shale  
Harvest period: End of August  
Harvest Method: Manual  
Alcohol content: 12.9% vol  
pH: 3.82  
Total acidity: 5,4 g/L  
Total Sugars: 5,03 g/L

## Taste Notes

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 16°.