

**Descrição:**

O ano vitícola de 2018 caracterizou-se por ser quente e seco, mostrando-se um ano de quantidade moderada e de maior 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 meados de setembro. 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 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.

Notas técnicas:

Produtor: DouroCaves S.A.
Região: Douro
Tipo solo: Xisto
Período de vindimas: Meados de Setembro
Forma de Vindima: Manual
Estágio: Barricas de carvalho Francês e Americano.
Teor alcoólico: 14,1 % vol
pH: 3,53
Acidez total: 5,6 g/L
Açúcares Totais: 0,6 g/L

Description:

The 2018 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 mid-September. 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.

Taste Note:

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.

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: 14.1% vol
pH: 3.53
Total acidity: 5.6 g/L
Total Sugars: 0.6 g/L