



## Terroir

**País:** Portugal

**Região:** Douro

**Uva:** 60% Touriga Nacional, 15% Touriga Franca e 25% Tinta Roriz.

## Elaboração

**Tipos:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 14,5%

**Amadurecimento:** Em barricas de carvalho francês (70% novas, 30% de um ano) durante 18 meses

## Por Murilo Azevedo

**Visual:** Violeta intenso

**Gustativo:** Início elegante e envolvente. Potente com elegância, que evolui para um vinho de excelente persistência e cheio de personalidade. Taninos e acidez em equilíbrio. Daqueles vinhos que enchem a boca!

**Olfativo:** Muita Fruta negra como ameixa, cassis, amora, mirtilo, com elegantes notas de violeta, somadas às especiarias doces e final de chocolate amargo e tabaco.

**Harmonização:** Carré de cordeiro ao alecrim, paleta com batatas, bacalhau Lagareiro, carnes assadas, massas ao ragu e queijos de massa dura.

## Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber ou mais 8 anos

## Vinificação

São usadas duas vinhas com diferentes localizações no vale do Douro: Cima Corgo e Douro Superior: As castas estão plantadas por talhões separados. As uvas foram vindimadas no ponto ótimo de maturação, transportadas em caixas de plástico alimentar de 25 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, antes de serem desengaçadas, esmagadas e transferidas para cubas, com controle de temperatura. Recorre-se às macerações prolongadas com "delestages", técnica francesa que aqui é usada em alternativa às remontagens clássicas. Esta técnica permite manter a identidade dos vinhos da região do Douro, com a mais-valia de fugir da rusticidade e aumentar a elegância. Vinhão!