



DOURO D.O.C

◇◇◇
UNOAKED TINTO
UNOAKED RED

Processo de Vinificação

Cuidadosa seleção de uvas com base na manutenção da sua frescura e genuinidade. Fermentações controladas pela baixa temperatura. Opção de exclusão de madeira com o intuito de partilhar todas as nuances originárias da uva e vinha.

Notas de Prova

Cor intensa quase opaca, com nuances violáceas. Aroma cristalino e perfumado, onde se realçam notas de bagas pretas e frutas. Na boca é intenso e fresco, com a juventude domada pela maturidade das uvas.

Vinification Process

Careful selection of grapes on the basis of maintaining their freshness and genuineness. Fermentation controlled by low temperature. Wooden exclusion option in order to share every nuance originating in grape and vineyard.

Tasting Notes

Almost opaque intense color with violet nuances. Crystalline and fragrant aroma, highlighting notes of black berries and fruits. The palate is intense and fresh with youth tamed by the maturity of the grapes.

Região Douro

País Portugal

Ano 2015

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 13 % vol.

Acidez Total 5,4 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 0,6 g/l

Enólogo João Soares e Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Year 2015

Soil Schistous

Alcoholic Contents 13 % vol.

Total Acidity 5,4 g/l Tartaric Acid

Residual Sugar Content 0,6 g/l

Winemaker João Soares e Ana Urbano

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinto Cão

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinto Cão

Temperatura

16 / 18°C

Temperature

16 / 18°C

Potencial de Envelhecimento

Beber Agora

Aging potential

Drink

