

LAVRADORES DE FEITORIA

TINTO 2022 | DOC DOURO

Vinhos que expressam o Douro de forma directa, através do blend de castas autóctones plantadas nas várias quintas da Lavradores de Feitoria, situadas nas três sub-regiões: Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior. Produzidos a partir das vinhas mais jovens e com estágio em inox, privilegia-se um perfil jovem, fresco e frutado. Vinhos descomplicados, ideais para o consumo do dia-a-dia, a solo ou a acompanhar refeições descontraídas. Um tinto que celebra a união das castas tintas mais icónicas do Douro e onde a fruta é rainha.

Enólogo: Paulo Ruão

Castas: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Touriga Nacional

Tipo de Solo: Xisto

Idade das Vinhas: Média de 20 anos

Vindima: Manual em caixas pequenas

Vinificação: Fermentação em inox

Estágio: Inox

Notas de Prova

Cor: Vermelho vivo brilhante.

Nariz: Exuberante, limpo e bastante frutado, apresenta uma fruta madura bem típica dos tintos do Douro. Presença de amora silvestre e ameixa preta.

Boca: Fresco e frutado. Suave e muito elegante, com uma acidez equilibrada, taninos macios e aveludados. Pleno de fruta, apresenta um final fino e vibrante.

Temperatura de Serviço: 18.°C

Harmonização: Para beber à mesa, com entradas, tapas, pasta, pratos de carne e caça. Apto para veganos e vegetarianos.



Informação Técnica

Álcool: 13,0%

Acidez Total: 5,20 g/dm³

pH: 3,86

Disponível nas seguintes embalagens:

Garrafas: 750ml e 2L (BIB)

Unidades por embalagem: 6 e 12 garrafas em caixa de cartão e 4 BIB em caixa de cartão

Vedante: Rolha Microgranulada / Screwcap

Modelo Garrafa: Borgonha