

MERUGE

TINTO 2020 | DOC DOURO

Uma planta silvestre e um conceito de vinhos que interpretam a vinha, para melhor a expressar no copo. Um elegante e eloquente tinto, bem diferente do que é o típico Douro, que nasce de duas parcelas plantadas em altitude e viradas a Norte, privilegiando a acidez. Uma em Celeirós e outra em São João da Pesqueira, na sub-região do Cima Corgo. Uma homenagem à Tinta Roriz, jovem e fresca, amaciada por um dueto de Tourigas – Nacional e Franca. Vinificado em lagar com pouca extração, marca pela diferença: tem uma finesse e elegância bastante singulares, aliadas a uma enorme complexidade e potencial de envelhecimento.

Enólogo: Paulo Ruão

Castas: Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca

Tipo de Solo: Xisto

Idade das Vinhas: Acima de 45 anos

Vindima: Manual em caixas pequenas

Vinificação: Inicia a fermentação em lagar e termina em barricas de carvalho francês novas

Estágio: Barricas de carvalho francês novas, durante 12 meses

Notas de Prova

Cor: Viva, pouco profunda, com nuances avermelhadas.

Nariz: Muito rico e elegante, tem predominância de fruta, do tipo cereja e algum cassis, suportada por especiarias como café e baunilha, que lhe conferem complexidade e finesse.

Boca: É fresco, com presença de frutos vermelhos, suportados por frutos secos, tipo avelã. Tem uma acidez equilibrada, taninos suaves e aveludados, o que o torna muito elegante, com um final longo e persistente. Muito equilibrado, promete longevidade.

Temperatura de Serviço: 16.°C

Harmonização: Bacalhau, polvo, carnes brancas e de caça, pato, queijos semi-curados e curados, enchidos e algumas pastas. Apto para veganos e vegetarianos



Informação Técnica

Álcool: 14%

Acidez Total: 5,10 g/dm³

pH: 3,73

Colheita: 2003, 2004, 2005, 2007 a 2019

Disponível nas seguintes embalagens:

Garrafas: 750ml e 1500ml

Unidades por embalagem: 6 garrafas em caixa de cartão na horizontal e caixa individual Magnum

Vedante: Rolha de Cortiça

Modelo Garrafa: Borgonha