

VINHA DO SOBREIRO

TINTO 2017 | DOC DOURO

De uma vinha com exposição Norte, situada numa localização privilegiada, a 400 metros de altitude, em Celeirós, no vale do Pinhão, sub-região do Cima Corgo, este tinto enaltece a delicadeza e a beleza da Touriga Franca, a casta que imprime um lado floral e frutado, balanceado com a estrutura da variedade Tinto Cão e a rusticidade da Tinta Roriz. Vinificação em lagar e estágio em barricas de carvalho francês, num tinto elegante e complexo.

Enólogo: Paulo Ruão

Castas: Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Roriz

Tipo de Solo: Xisto

Idade das Vinhas: 30 a 40 anos

Vindima: Manual em caixas pequenas

Vinificação: Fermentação em lagar de granito

Estágio: Barricas de carvalho francês novas, durante 12

Notas de Prova

Cor: Vermelha viva, com menisco avermelhado

Nariz: É fino, elegante, floral e frutado. A madeira muito discreta e bem integrada contribui para a sua complexidade e enriquecimento aromático.

Boca: Equilibrado e repleto de notas aromáticas, que lembram frutos vermelhos maduros. Tem uma acidez viva, mas equilibrada, taninos suaves e um final bastante longo e muito agradável.

Temperatura de Serviço: 18.°C

Harmonização: Vinho versátil, ótimo para acompanhar com peixes gordos e pratos de carne branca e vermelha. Apto para veganos e vegetarianos.



Informação Técnica

Álcool: 14%

Acidez Total: 5,2 0 g/dm³

pH: 3,78

Colheita: 2017

Disponível nas seguintes embalagens:

Garrafas: 750ml e 1500ml

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

Vedante: Rolha de Cortiça

Modelo Garrafa: Borgonha