

DOU TUA

.....
D.O.C. DOURO '15 TINTO



.....
DOURO TINTO 2015

O VINHO DOUTUA PROVÉM DE UM LOCAL CUJA PAISAGEM É O ENCONTRO DO RIO DOURO COM O RIO TUA - IMAGEM DO RÓTULO. CONSIDERO ESTE VINHO SINGULAR PELA COMBINAÇÃO PERFEITA ENTRE A BELEZA DO LOCAL, A INTENSIDADE DO CALOR E AS QUALIDADES DO SOLO.

VINHA

VINHA ÚNICA COM APROXIMADAMENTE 40 ANOS DE IDADE. DE BAIXA PRODUÇÃO, E UNICAMENTE COM AS CASTAS AUTÓCTONES DO DOURO, SENDO ELAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ.

João Fernandes

VINIFICAÇÃO

AS UVAS FORAM SUBMETIDAS AO PROCESSO TRADICIONAL DE PISA EM LAGAR AO LONGO DAS PRIMEIRAS 24 HORAS DE EXTRAÇÃO FENÓLICA, SENDO POSTERIORMENTE VINIFICADAS EM CUBAS DE INOX COM TEMPERATURA E AMBIENTE CONTROLADOS.

ESTÁGIO

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA EM CUBAS DE INOX PASSANDO SEGUIDAMENTE PARA BARRICAS USADAS DE CARVALHO FRANCÊS ALLIER DE 500 LITROS ONDE PERMANECEU DURANTE 17 MESES.

ENGARRAFAMENTO

EM 30 DE AGOSTO DE 2017 PROCEDEU-SE AO ENGARRAFAMENTO DE 6134 GARRAFAS DE 75cl e 171 MAGNUNS (1,5cl).

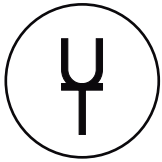
PROVA

COR VERMELHA PÚRPURA INTENSA. AROMAS A FRUTA VERMELHA MADURA ALIADOS A NUANCES DE TOSTA ESPECIADA. HARMONIOSO E SEDUTOR, APRESENTA-SE VIVO COM TANINOS MADUROS PRESENTES, MAS BEM POLIDOS. DE EXCELENTE EQUILÍBRIO ENTRE FRESCURA E COMPLEXIDADE, INDICIA PRAZER IMEDIATO E IGUALMENTE BOA CAPACIDADE DE GUARDA. SUGESTÃO DE SERVIÇO ENTRE 16°C E 18°C COM DECANTAÇÃO PRÉVIA.

ENOLOGIA

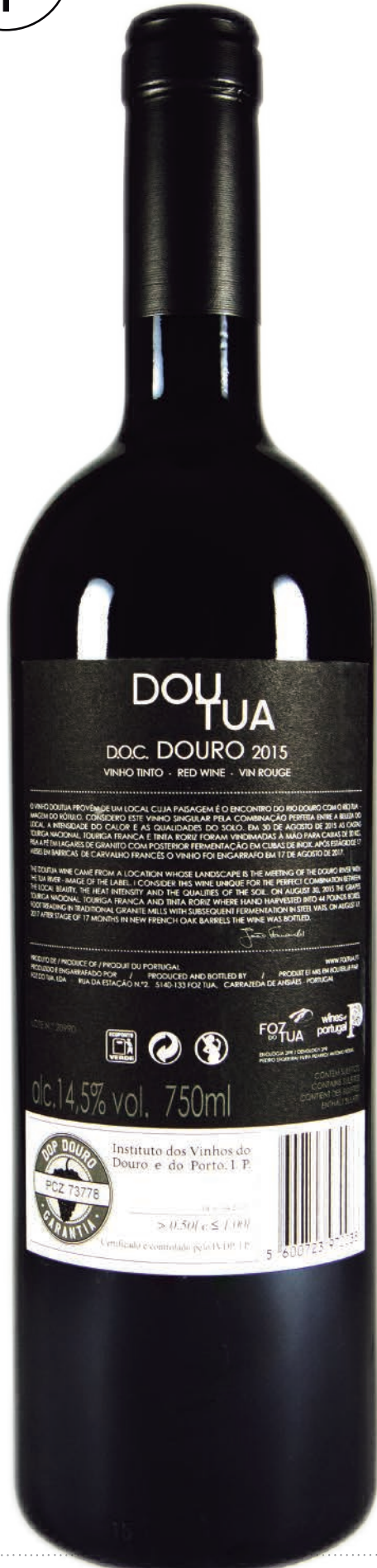
DUPLO PR (PEDRO SEQUEIRA, FILIPA PIZARRO E ANTÓNIO ROSAS)





DOU TUA

DOC. DOURO 15 TINTO



DOURO RED 2015

THE DOUTUA WINE IS PROVIDED FROM A LOCATION WHOSE LANDSCAPE IS THE MEETING OF THE DOURO RIVER WITH THE RIO TUA - IMAGE OF THE LABEL. I CONSIDER THIS SINGULAR WINE FOR THE PERFECT COMBINATION BETWEEN THE LOCAL BEAUTY, THE HEAT INTENSITY AND THE QUALITIES OF THE SOIL.

João Fernandes

VINEYARD

SINGLE VINEYARD APPROXIMATELY 40 YEARS OLD. SMALL SCALE PRODUCTION AND ONLY USING GRAPE VARIETIES INDIGENOUS TO THE DOURO, NAMELY, TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA AND TINTA RORIZ.

VINIFICATION

THE GRAPES WENT THROUGH THE TRADITIONAL PROCESS OF FOOT TREADING IN TANKS FOR THE FIRST 24 HOURS OF PHENOLIC EXTRACTION, PRIOR TO FERMENTATION IN STAINLESS STEEL VATS WITH CONTROLLED TEMPERATURE AND ENVIRONMENT.

AGEING

MALOLACTIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL VATS AND THEN IN USED, 500 LITRE FRENCH (ALLIER) OAK BARRELS WHERE IT WAS KEPT FOR 17 MONTHS.

BOTTLING

6134 BOTTLES (75CL) AND 171 MAGNUNS (1,5L) WERE BOTTLED ON 30 AUGUST 2017.

TASTING

DEEP PURPLE RED COLOUR.

AROMAS OF RIPE RED FRUIT COUPLED WITH THE NUANCES OF SPICY TOAST.

HARMONIOUS AND SEDUCTIVE, IT COMES ALIVE THROUGH ITS RIPE, BUT WELL POLISHED TANNINS. EXCELLENT BALANCE BETWEEN FRESHNESS AND COMPLEXITY, IT SUGGESTS IMMEDIATE PLEASURE, AND AT THE SAME TIME SHOULD ALSO KEEP WELL.

BEST SERVED BETWEEN 16°C TO 18°C, WITH PRIOR DECANTING.

OENOLOGY

DUPLO PR (PEDRO SEQUEIRA, FILIPA PIZARRO E ANTÓNIO ROSAS)

