



D.O.C DOURO TINTO

## DOUTUA GRANDE RESERVA 2019

*O vinho DouTua provém de um local cuja paisagem é o encontro do Rio Douro com o Rio Tua. Considero este vinho singular pela combinação perfeita entre a beleza do local, a intensidade do calor e as qualidades do solo.*

*João Fernandes*

### 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.

### 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 AS BARRICAS USADAS DE CARVALHO FRANCÊS ALLIER DE 500 LITROS ONDE PERMANECEU DURANTE 18 MESES.

### ENGARRAFAMENTO

EM 9 DE MARÇO DE 2022 PROCEDEU-SE AO ENGARRAFAMENTO DE 4157 GARRAFAS DE 750 ML E 10 GARRAFAS DE 3000 ML

### 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, INDICA PRAZER IMEDIATO E IGUALMENTE BOA CAPACIDADE DE GUARDA. SUGESTÃO DE SERVIÇO ENTRE 16°C E 18°C COM DECANTAÇÃO PRÉVIA.

### DETALHES TÉCNICOS

ÁLCOOL: 15 % | ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO): 4,2 g/l  
AÇÚCAR: 0,6 g/L | PH: 3,89

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100ML)

ÁLCOOL: 11,6 g | AÇÚCAR: 0,06 g | VALOR ENERGÉTICO: 91 Kcal

### ENOLOGIA

2PR

