



D.O.C. DOURO

DOUTUA TINTO 2018

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 AUTOCTONES 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

A 21 DE DEZEMBRO DE 2020 PROCEDEU-SE AO ENGARRAFAMENTO DE 5598 GARRAFAS DE 750ML, 151 MAGNUS (1500ML) E 15 GARRAFAS DE 3000ML.

NOTA DE PROVA

COR VERMELHA PURPURA 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 MEDIATO 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): 5,1 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: 92 Kcal

ENOLOGIA

2PR (DUPLO PR SERVIÇOS DE ENOLOGIA, LDA)



WWW.FOZTUA.PT