



D.O.C DOURO TINTO

**FOZTUA** GRANDE RESERVA 2019

*A minha paixão pelo Douro levou-me à Foz do Tua pela sua beleza e terroir. Este meu primeiro vinho atribui ao local o título deste vinho.*

*João Fernandes*

#### VINHA

VINHA ÚNICA VELHA DE BAIXA PRODUÇÃO. 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, SENDO DEPOIS VINIFICADAS EM CUBAS DE INOX COM TEMPERATURA CONTROLADA.

#### ESTÁGIO

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

#### ENGARRAFAMENTO

EM 9 DE MARÇO DE 2022 PROCEDEU-SE AO ENGARRAFAMENTO DE 2353 GARRAFAS DE 750 ML, 46 GARRAFAS DE 1500 ML E 14 GARRAFAS DE 3000 ML

#### PROVA

MUITO CONCENTRADO. COM NOTAS BALSÂMICAS DE CARVALHO, FIGO, AMEIXAS PRETAS, CACAU E ESPECIARIAS. ENCORPADO, FIRME, MADURO E COM TANINOS ACETINADOS. FINAL COMPLEXO, PERSISTENTE E MUITO ELEGANTE. REVELA UM ELEVADO POTENCIAL DE GUARDA. SUGESTÃO DE SERVIÇO ENTRE 16°C A 18°C.

#### DETALHES TÉCNICOS

ÁLCOOL: 15% | ACIDEZ TOTAL: 5,0 g/L (ÁCIDO TARTÁRICO)  
AÇUCAR: 0,6 g/L | PH: 3,87

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

ÁLCOOL: 11,6 g | AÇUCARES: 0,06 g | VALOR ENERGÉTICO: 93 Kcal

#### ENOLOGIA

2PR

