



D.O.C. DOURO

## FOZTUA TINTO 2017

*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

A 8 DE AGOSTO DE 2019 FORAM ENGARRAFADAS 5300 GARRAFAS DE 750ML, 150 GARRAFAS DE 1500ML E 29 GARRAFAS DE 3000ML.

### NOTA DE PROVA

MUITO CONCENTRADO. COM NOTAS BALSÂMICAS DE CARVALHO, FIGO, AMEIXAS PRETAS, CACAU E ESPECIARIAS. ENCORPADADO, FIRME, MADURO E COM TANINOS ACETINADOS. FINAL COMPLEXO, PERSISTENTE E MUITO ELEGANTE. REVELA UM ELEVADO POTENCIAL DE GUARDA.

SUGESTÃO DE SERVIÇO ENTRE 16°C E 18°C.

### DETALHES TÉCNICOS

ÁLCOOL: 15% | ACIDEZ TOTAL: 5,6 g/L (ÁCIDO TARTÁRICO)  
AÇUCAR: 0,6 g/L | PH: 3,82

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

ÁLCOOL: 11,6 g | AÇUCARES: 0,06 g | VALOR ENERGÉTICO: 89 Kcal

### ENOLOGIA

2PR (DUPLO PR SERVIÇOS DE ENOLOGIA, LDA)

