

COSTUREIRO

SPECIAL EDITION

DOURO TINTO 2020

Vinha:

Vinha única com aproximadamente 45 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 extracção fenólica, sendo posteriormente vinificadas em cubas de inox com temperatura e ambiente controlados.

Estágio:

Fermentação maloláctica em cubas de inox. 70% do lote estagiou em barricas novas de Carvalho Francês de 500 litros onde permaneceu durante 20 meses e os restantes 30 % estagiou em inox durante igual período.

Engarrafamento:

A 9 de Dezembro de 2024 procedeu-se ao engarrafamento de 1300 garrafas de 750 ml.

Prova:

Cor rubi intensa e concentrada. O primeiro contacto impressiona imediatamente os sentidos pela sua intensidade e perfume, com notas de fruta silvestre, bosque e alguma especiaria. O seu estágio em barrica eleva o conjunto, conferindo riqueza e complexidade, com notas de chocolate preto e cravinho.

O palato revela um vinho largo e amplo, com taninos firmes mas suaves, que termina longo e persistente. Um vinho promissor de grande longevidade, devido ao excelente compromisso entre complexidade e elegância. Para a cave...

Prazeroso de imediato, sugere harmonizações com queijos curados, enchidos, pratos de carne vermelha intensa e caça.

Sugestão de serviço entre 16°C a 18°C com decantação prévia.

Detalhes técnicos

Álcool: 16,5 %

Açúcar: 0,6 g/L

Acidez Total: (Ácido Tártárico): 6,30 g/L

pH: 3,95

Informação Nutricional (Valores típicos para 100 ml)

Álcool: 13,01 g

Açúcares: 0,1 g

Valor Energético: 99 Kcal

Enologia

Pedro Guedes

