



LUGAR DO RIO

DOURO.Doc
TINTO 2020

Nota de Prova: Vinho de cor vermelho rubi profundo, que revela aromas intensos de frutos silvestres maduros, complementados por elegantes notas de baunilha, minerais e especiarias. No paladar, apresenta uma textura densa e aveludada, com um sabor rico, marcado por taninos suaves e nuances de cacau. O final é longo, complexo e de notável elegância, destacando um caráter guloso e envolvente.

Vinificação: As uvas são vindimadas manualmente, desengaçadas e esmagadas. Posteriormente, são fermentadas em cubas de inox, mantendo uma temperatura controlada de 22°C durante 14 dias, permitindo a extração dos compostos essenciais que atribuem ao vinho os seus aromas e sabor.

Estágio: O vinho envelhece em madeira nova durante 22 meses, com o remanescente a repousar em cubas de inox.

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional e Vinha Velha

Região: Cima Corgo (Sub-Região do Douro)

Armazenamento: Conservar a garrafa na posição horizontal, a uma temperatura controlada de 8°C, na ausência de luz.

Temperatura de Serviço: Entre 10° e 12°C.

Apreciar: Ideal para refeições robustas, harmonizadas com pratos intensos de carne, queijos azuis e especialmente condimentados.

Enólogos: Ivone Varandas / Luis Rodrigues



Ingredientes / Nutrição:
E(100ml)= 367KJ / 88kcal



Álcool: 15,0 % vol.

Acidez Total: 5,60 gr/dm³ (Ác. Tart.)

pH: 3,71

Produção: 2500 Litros

Engarrafamento: julho de 2024

Garrafa : 750ml