

“VALE DA TEJA” D.O. DOURO

BRANCO 2021

FICHA TÉCNICA

Viticultura

REGIÃO DE PRODUÇÃO: Região Demarcada do Douro, sub-região de Douro Superior, no Vale da Teja.

SOLO: Natureza Xistosa.

CASTAS: Mistura de castas, sendo as principais Rabigato, Viusinho e Gouveio.

IDADE DAS VINHAS: Mais de 15.

MÉTODO DE CULTIVO: Vinha contínua e vinha ao alto.

PRODUÇÃO MÉDIA: 4000 hl/ha.

Vinificação e Estágio

Uvas colhidas no ponto de equilíbrio ideal da maturação de modo a preservar a frescura e a fruta. Transportadas rapidamente para a adega onde foram desengaçadas e esmagadas. A fermentação decorreu em cuba inox a 11/13° C durante 4 semanas. Estágio em cuba inox até ao engarrafamento.

Características Analíticas e Organoléticas

ÁLCOOL: 13,5°

ACIDEZ TOTAL: 5,4 g A. Tart./L.

PH: 3,31

EXTRATO SECO: 20,9 g/L.

ASPECTO VISUAL: Límpido e cor cítrica.

CARACTERÍSTICAS OLFATIVAS: Aroma a fruta branca, citrinos, mineral, tudo sem exageros e em perfeito equilíbrio.

SABOR: Macio, bela acidez, guloso e muito sedoso.

TEMPERATURA ACONSELHADA PARA DEGUSTAÇÃO: 5 a 7° C

ACOMPANHAMENTO: Ótimo como aperitivo, para beber na esplanada ou acompanhar marisco, peixes não muito gordos e carnes brancas.



“VALE DA TEJA” D.O. DOURO

ROSÉ 2021

FICHA TÉCNICA

Viticultura

REGIÃO DE PRODUÇÃO: Região Demarcada do Douro, sub-região de Douro Superior, no Vale da Teja.

SOLO: Natureza Xistosa.

CASTAS: Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz.

IDADE DAS VINHAS: Mais de 15.

MÉTODO DE CULTIVO: Vinha contínua e vinha ao alto.

PRODUÇÃO MÉDIA: 3500 hl/ha.

Vinificação e Estágio

Uvas colhidas precocemente para preservar a frescura. Transportadas rapidamente para a adega onde foram desengaçadas e esmagadas, maceração peculiar a frio durante 3 horas e fermentação em cuba inox a 11-13° C durante 3 semanas. Estágio em cuba inox até ao engarrafamento.

Características Analíticas e Organoléticas

ÁLCOOL: 12,5°

ACIDEZ TOTAL: 5,9 g A. Tart./L.

PH: 3,19

EXTRATO SECO: 26,8 g/L.

ASPECTO VISUAL: Límpido e cor salmão com ligeiros alaranjados.

CARACTERÍSTICAS OLFATIVAS: Aroma complexo com boas notas de frutos vermelhos e silvestres e algum floral.

SABOR: Fresco, macio, bela acidez e muito sedoso.

TEMPERATURA ACONSELHADA PARA DEGUSTAÇÃO: 5 a 7° C

ACOMPANHAMENTO: Ótimo como aperitivo, para beber na esplanada ou acompanhar marisco, peixes não muito gordos e carnes brancas.



“VALE DA TEJA” D.O. DOURO

TINTO 2020

FICHA TÉCNICA

Viticultura

REGIÃO DE PRODUÇÃO: Região Demarcada do Douro, sub-região de Douro Superior, no Vale da Teja.

SOLO: Natureza Xistosa.

CASTAS: Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz.

IDADE DAS VINHAS: Mais de 15.

MÉTODO DE CULTIVO: Vinha contínua e vinha ao alto.

PRODUÇÃO MÉDIA: 3500 hl/ha.

Vinificação e Estágio

Uvas colhidas no ponto da maturação o que permitiu obter mostos ricos, preservando a frescura e a fruta. Na adega foram desengaçadas, esmagadas e fermentadas em cuba, com remontagem por bomba, a temperaturas de 22-24° C durante 10 dias. Estágio de 3 meses em barrica, posterior conservação e cuba inox, para uma boa harmonização e estabilização natural.

Características Analíticas e Organoléticas

ÁLCOOL: 13,5°

ACIDEZ TOTAL: 5,3 g A. Tart./L.

PH: 3,53

EXTRATO SECO: 31 g/L.

ASPECTO VISUAL: Límpido e cor ruby muito intenso.

CARACTERÍSTICAS OLFATIVAS: Aroma complexo com boas notas de frutos vermelhos, frutos do bosque, floral, balsâmico e baunilha.

SABOR: Cheio, bons taninos, bela acidez e final longo.

TEMPERATURA ACONSELHADA PARA DEGUSTAÇÃO: 16 a 18° C

ACOMPANHAMENTO: Ótimo acompanhamento de pratos de peixes gordos, carnes, caça, enchidos e queijos.



“VALE DA TEJA” D.O. DOURO

RESERVA TINTO 2019

FICHA TÉCNICA

Viticultura

REGIÃO DE PRODUÇÃO: Região Demarcada do Douro, sub-região de Douro Superior, no Vale da Teja.

SOLO: Natureza Xistosa.

CASTAS: Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz.

IDADE DAS VINHAS: Mais de 15.

MÉTODO DE CULTIVO: Vinha contínua e vinha ao alto.

PRODUÇÃO MÉDIA: 3500 hl/ha.

Vinificação e Estágio

Uvas colhidas no equilíbrio perfeito entre açúcar, acidez e cor.

Transportadas rapidamente para a adega onde foram desengaçadas, esmagadas e fermentaram a 21-24°C, com curtimenta e remontagem com bomba, durante 9 dias. Estágio em barricas novas de Carvalho Francês durante 12 meses.

Características Analíticas e Organoléticas

ÁLCOOL: 14°

ACIDEZ TOTAL: 5,1 g A. Tart./L.

PH: 3,52

EXTRATO SECO: 30 g/L.

ASPECTO VISUAL: Límpido e cor ruby com grande intensidade.

CARACTERÍSTICAS OLFATIVAS: Aroma com notas a frutos vermelhos bem maduros e floral. Boas notas de barrica de qualidade, tudo muito bem integrado e em muito bom equilíbrio.

SABOR: Cheio, muito equilibrado e um final agradável.

TEMPERATURA ACONSELHADA PARA DEGUSTAÇÃO: 16 a 18° C

ACOMPANHAMENTO: Ótimo acompanhamento de pratos de carne, caça, enchidos e queijo, especialmente de pasta mole.

NOTA FINAL: Evolui positivamente nos próximos anos. Sujeito a criar depósito com a idade.

