



“A origem das uvas em “field blend” permitiu combinar a grande complexidade aromática das Vinhas Velhas com a grande concentração do Douro Superior. Notas de fruta muito madura, esteva e especiarias, equilibrado com a frescura da Touriga Nacional.

O longo estágio em barrica acrescentou estrutura e complexidade ao conjunto, muito elegante.

Grande potencial de envelhecimento.”

Rui Roboredo Madeira



CASTELLO D'ALBA

GRANDE RESERVA / TINTO / 2017

Uvas de vinhas velhas misturadas na vinha - “field blend” / Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Sousão / Solos de xisto do Douro Superior / Estágio em barricas novas de carvalho francês durante 18 meses.

CASTAS

Touriga Nacional (60%), Touriga Franca (30%), Tinta Roriz (5%), Sousão (5%).

ORIGEM

Uvas provenientes de vinhas velhas do Douro Superior, com idade média superior a 40 anos, em “field blend”. Solos xistosos.

VINIFICAÇÃO

Vindima 100% manual, para pequenas caixas perfuradas. Recepção em mesa de escolha. Desengace e esmagamento. Maceração pré-fermentativa seguida de fermentação alcoólica durante cerca de 2 semanas, fermentação maloláctica em barrica.

ESTÁGIO

Estágio durante 18 meses em barricas novas de carvalho francês.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2017

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
14,5%

pH 3,60

ACIDEZ TOTAL
5,20 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,8 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52317 8

RUI ROBOREDO MADEIRA
VINHOS DO VALE DO DOURO

tel.: +351 220 160 541 e-mail: sales@ruimadeira.pt website: www.ruimadeira.pt
RRM.FT.CAGRVT.e1