



“Complexidade, aroma muito concentrado, com frutos pretos de bosque, notas de alcaçuz, especiarias, violetas, bergamota, esteva... em equilíbrio com notas de barrica francesa muito elegantes. Longo e envolvente, sente-se a fruta no fim de boca, taninos firmes muito maduros e suaves, fresco e muito elegante, deixando antever um excelente envelhecimento em garrafa.

Disfrute-o com pratos de carne e caça, queijos curados ou só com um charuto.”

Rui Roboredo Madeira



CASTELLO D'ALBA

LIMITED EDITION / TINTO / 2013

18 meses em barricas de carvalho francês, 2/3 novas, 1/3 de segundo vinho. / Lote de uma selecção de uvas em pequenas parcelas de vinha, das castas Touriga Nacional de vinhas junto ao rio Douro e de vinhas em altitude, com uvas de vinhas velhas misturadas na vinha “field blend”, de castas tradicionais do Douro, como Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Francisca e outras. / Solos xistosos do Douro Superior.

CASTAS

Touriga Nacional (50%), Tinta Roriz (10%), Touriga Franca (15%), Vinhas Velhas (25%).

ORIGEM

Proveniente de vinhas do Douro Superior, plantadas em patamares com exposição predominante a Sul. Procuramos uma selecção de uvas que nos permita a obtenção de vinhos aromáticos e frescos, de carácter gastronómico que representem bem o “terroir” do Douro Superior, com as suas notas de esteva e frutos pretos e especiarias muito elegantes.

VINIFICAÇÃO

Vindima 100% manual, para tinas com capacidade média de 800Kg. Desengace e esmagamento. Maceração pelo frio durante 48h. Fermentação alcoólica durante um mínimo de 15 dias com controlo de temperatura. Fermentação maloláctica a temperatura controlada de 18°C durante 15 dias.

ESTÁGIO

Estágio durante 18 meses em barricas de carvalho francês, 2/3 novas, 1/3 de segundo vinho.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2013

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
14,5%

pH 3,70

ACIDEZ TOTAL
4,5 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,1 g/dm³

EAN
5609851521839