



“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 / 2019

12 meses em barricas de carvalho francês, 2/3 novas, 1/3 de segundo vinho. / Selecção de uvas em pequenas parcelas de vinha em “field blend” junto ao rio Douro e de vinhas em altitude, de castas tradicionais do Douro, como Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Francisca e outras. / Solos xistosos do Douro Superior.

### CASTAS

Touriga Nacional (50%), Touriga Franca (20%), Tinta Roriz /  
Temperanillo (10%), Tinta Francisca (10%), Sousão (10%).

### ORIGEM

Elaborados com uvas provenientes de vinhas seleccionadas e plantadas com as castas tradicionais do Douro Superior, combinando uvas com origem em diferentes altitudes, procurámos fazer um vinho de carácter gastronómico, com elegância, frescura e complexidade.

### VINIFICAÇÃO

Vindima 100% manual. 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 12 meses em barricas de carvalho francês, 2/3 novas, 1/3 de segundo vinho.

### NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA  
2019

DENOMINAÇÃO  
DOC DOURO

ÁLCOOL  
14,5%

pH 3,83

ACIDEZ TOTAL  
5,3 g/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS  
4,6 g/dm<sup>3</sup>

ALERGÉNICOS  
Contém sulfites

EAN  
560 9851 52171 6



**RUI ROBOREDO MADEIRA**  
VINHOS DO VALE DO DOURO

tel.: +351 220 160 541 e-mail: sales@ruimadeira.pt website: www.ruimadeira.pt  
RRM.FT.CALEVT.e2