



“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 / 2020

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 Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Francisca e Sousão. / 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
2020

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
14,5%

pH 3,81

ACIDEZ TOTAL
4,8 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
4,58 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52171 6



RUI
ROBOREDO
MADEIRA
VINHOS