



“Aroma intenso de grande complexidade, aromas de frutos do bosque e esteva da Touriga Franca, especiarias e frutos vermelhos da Tinta Roriz e notas florais de violeta muito frescas e elegantes da Touriga Nacional. Estágio de 8 meses em barricas francesas conferem as notas de estágio de um grande vinho do Douro de perfil moderno e internacional. Na boca é fresco e envolvente, com taninos nobres muito suaves, final longo e persistente.

Sugiro pratos de carne e caça, bacalhau e cozinha mediterrânica em geral.”

Rui Roboredo Madeira

CASTELLO D'ALBA RESERVA / TINTO / 2022

8 meses em barricas de carvalho francês. / Uvas das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. / Solos xistosos do Douro Superior de vinhas não irrigadas.

CASTAS

Touriga Nacional (50%), Touriga Franca (40%), Tinta Roriz (10%).

ORIGEM

Uvas provenientes de vinhas plantadas no Douro Superior em viticultura de sequeiro (vinhas não irrigadas), a uma altitude média de 300 metros, de vinhas com idade média de cerca de 20 anos, em geral plantadas em patamares com exposição predominante Nascente / Norte. Procuramos uma selecção de uvas que nos permita a obtenção de vinhos concentrados, muito aromáticos e ricos com boa estrutura, 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 manual, recepção com desengace total e esmagamento de imediato, as uvas são fermentadas por castas e por lotes, de modo a desde cedo se conseguir fazer uma rigorosa selecção que vai depois dar origem ao “blend”, muito tradicional do velho mundo, revela a arte de seleccionar uvas por parcelas e a arte de seleccionar vinhos para depois lotar. A fermentação é feita em cubas inox de pequena capacidade, com temperaturas em torno dos 28 °C. Macerações suaves e controladas de modo a obter vinhos elegantes e aromáticos.

ESTÁGIO

50% do lote estagia por um período de 8 meses em barricas usadas de carvalho francês e os restantes 50% em cubas de aço em inox.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2022

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
14%

pH 3,83

ACIDEZ TOTAL
4,5 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
3,32 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52209 6

