



“Muito elegante e fino, estilo moderno que conserva toda a alma das castas autóctones do Douro.

Aroma que conjuga harmoniosamente a grande concentração dos tintos do Douro Superior e toda a sua complexidade, frutos silvestres, notas de esteva, especiarias, violetas muito expressivas e notas muito frescas de manjerição e bergamota. O estágio permitiu obter um vinho de grande elegância aromática, onde os aromas do Douro não são mascarados pelo excesso de notas de barrica.

Taninos muito suaves e bem maduros, fresco e aromático, muito elegante, com final involgarmente longo.

Vinho de carácter gastronómico, fantástico com presunto ibérico, assados, caça, fumeiro e outros pratos de carnes escuras tipicamente mediterrânicos e muito intensos. Excelente com queijos curados de ovelha.”

*Rui Roboredo Madeira*



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

## CASTELLO D'ALBA SUPERIOR / TINTO / 2020

Lote de uvas de uma selecção das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. / Solos xistosos do Douro Superior. Estágio de 10 meses em barricas de carvalho francês.

### CASTAS

Touriga Nacional (40%), Touriga Franca (30%), Tinta Roriz/  
Tempranillo (30%)

### ORIGEM

Uvas provenientes de vinhas plantadas no Douro Superior, a uma altitude média de 350 metros, as parcelas são escolhidas uma a uma em função da colheita, geralmente de vinhas com mais de 40 anos de idade, plantadas em patamares com exposição predominante Nascente / Norte. Procuramos uma selecção de uvas que nos permita a obtenção de vinhos muito concentrados, muito aromáticos e ricos com grande capacidade de envelhecimento, de carácter gastronómico que representem bem o “terroir” do Douro Superior em toda a sua complexidade.

### VINIFICAÇÃO

Recepção com desengace e esmagamento de imediato. Fermentação em cubas inox de 18 toneladas de capacidade, com curtimenta a cerca de 26°C.

Macerações intensas e prolongadas e fermentação maloláctica parcial em barricas de carvalho francês.

### ESTÁGIO

Estágio durante 10 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês.

### NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA  
2020

DENOMINAÇÃO  
DOC DOURO

ÁLCOOL  
14,5%

pH 3.71

ACIDEZ TOTAL  
5,0 g/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS  
4,58 g/dm<sup>3</sup>

ALERGÉNICOS  
Contém sulfitos

EAN  
560 9851 52385 7