



“Aromas de frutos vermelhos e especiarias revelam uma maceração suave de modo a preservar as notas típicas das castas e fazer com que o vinho esteja pronto a ser bebido após o engarrafamento. Aromas muito típicos das castas do Douro, notas doces de esteva, de flores, de amoras, de especiarias contribuem para a sua complexidade aromática, na boca é muito suave, com acidez equilibrada, taninos muito finos.

Beba-o só, ou acompanhe com cozinha tradicional em geral, mediterrânica e oriental.”

Rui Roboredo Madeira

CASTELLO D'ALBA TINTO / 2022

Uvas das castas Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz. / Solos xistosos do Douro Superior.

CASTAS

Touriga Franca (60%), Touriga Nacional (30%), Tinta Roriz / Tempranillo (10%).

ORIGEM

Uvas provenientes de vinhas plantadas no Douro Superior, a uma altitude média de 400 metros, em geral plantadas em patamares com exposição predominante a Sul. Procuramos uma selecção de uvas que nos permita a obtenção de vinhos aromáticos e frescos com estrutura média de carácter gastronómico que representem bem o “terroir” do Douro Superior com as suas notas de esteva e frutos pretos muito elegantes.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Recepção com desengace total e esmagamento de imediato. Fermentação com leveduras indígenas em cubas inox de pequena capacidade. Macerações controladas de modo a obter vinhos elegantes e suaves.

ESTÁGIO

Em cubas de aço inox.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2022

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
13,5%

pH 3,75

ACIDEZ TOTAL
4,5 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,4 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52183 9