

100 HECTARES

DOURO

100 HECTARES SOCIEDADE AGRÍCOLA LDA
PESO DA RÉGUA | PT
comercial100hectares@gmail.com

wines of
portugal
a world of difference

Este vinho é uma expressão de excelência do nosso Douro.

DOURO VALLEY RED

DOURO SUPERIOR TINTO 2014

PAÍS | COUNTRY | Portugal

REGIÃO | REGION | Douro

SOLO | Xisto. SOIL | Shale

**CASTAS | GRAPE VARIETY | Touriga Nacional (30%) Tinta Roriz (40%)
Touriga Franca (30%)**

PRODUÇÃO | PRODUCTION | 6. 000 Bottles

VINIFICAÇÃO | Selecção de uvas no corte e transporte em caixas directamente para a adega. Vinificação com esmagamento e desengace total. Fermentação em lagar aberto com temperatura controlada. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês novas com tosta média. **VINIFICATION |** Selection of cutted grapes and transported in boxes directly to the winery. Winemaking with crushing and stalk removal. Fermentation in temperated controlled open mill. 12 months stage in new French oak barrels with medium toast.

NOTA DE PROVA | Cor vermelha intensa e nariz muito equilibrado e bem preenchido por notas de frutos silvestres e cerejas, especiarias e um leve toque floral, num fundo onde é evidenciada a elegância da baunilha e das notas de barrica, na boca revela-se um vinho volumoso e envolvente, onde a fruta e as especiarias revelam uma bela integração e os taninos demonstram uma boa firmeza, dando sinais de potencial em garrafa, termina longo e persistente.

TASTING NOTE | red color and intense nose, very balanced and well filled with notes of berries and cherries, spices and a floral touch on a background where the elegance is evident from the notes of vanilla and barrel, in the mouth it is a massive and engaging wine, where the fruit and spices reveal a great integration and demonstrate a good firm tannins, showing signs of potential in the bottle, long and persistent finish.

TEOR ALCÓOLICO | ALCOHOL | 15% Vol.

ACIDEZ TOTAL | TOTAL ACIDITY | 4,8 G/L Ph \ 3,68

SERVIÇO | 16° - 18°. Indicado para pratos de carnes vermelhas grelhadas; carnes vermelhas condimentadas, guisados e pratos de caça de pêlo. SERVICE | Temperature of 16° to 18°. Suitable for grilled red meat dishes, spicy red meats, stews and game dishes.

ENÓLOGO | Francisco Montenegro

