

VINHAS VELHAS

DOURO VALLEY RED OLD VINES . VINHAS VELHAS

DOURO TINTO 2013

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA

100 HECTARES VINHAS VELHAS

PAÍS | COUNTRY | Portugal

REGIÃO | REGION | Douro

SOLO | Xisto. **SOIL** | Shale

CASTAS | Variedade de castas do Douro. **GRAPE VARIETY** | Blend of typical grape varieties from the best vineyards in the Douro region.

PRODUÇÃO | PRODUCTION | 8000 Garrafas | 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.

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.

NOTA DE PROVA | 12 meses em barricas de carvalho francês deram origem a este vinho. Vermelho opaco, de grande intensidade aromática, muito concentrado e complexo. Aromas de fruta madura, ameixa preta e amora, com notas florais típicas da Touriga Nacional. Na boca é encorpado, suave com taninos finos e elegantes. Final cheio de fruta, surpreendentemente longo e persistente.

TASTING NOTE | The intense varietal aromas emerge, ripple plum, blueberries and floral hints. It has richness, concentration of plummy fruit flavours, which combined with fine tannins and new French oak barrels ageing, give this wine and excellent and long mouthfeel.

TEOR ALCOÓLICO | ALCOHOL | 14% Vol.

ACIDEZ TOTAL | TOTAL ACIDITY | 5,2 G/L Ph \ 3,60.

SERVIÇO | Temperatura de 16° a 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

