



CORTES DO TUA

DOURO VALLEY WINES



CORTES DO TUA DOURO DOC RESERVA 2015

Condições meteorológicas

O ano vitícola de 2015 na região do Douro caracterizou-se por ser um ano atípico em termos climáticos, com um inverno frio e seco, e com uma primavera e verão anormalmente quentes e secos.

O clima provocou um adiantamento do ciclo vegetativo de cerca de uma a duas semanas, relativamente à média, tendo-se iniciado a vindima por volta de finais de agosto/inícios de setembro.

A ocorrência de precipitação entre os dias 15 e 16 de setembro, acompanhada de temperaturas mais baixas, teve um impacto bastante positivo quer na produção, quer na qualidade, permitindo uma maturação que evoluiu de forma progressiva até finais de setembro/inícios de outubro.

Origem das Uvas

Este vinho é composto por um blend de uvas das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, provenientes de vinhas com mais de 30 anos, situadas na encosta do Rio Tua (Douro Superior).

Vinificação e Envelhecimento

Vinificadas em cubas de aço inoxidável, durante 7 a 15 dias a temperaturas controladas entre os 20º e 23º C. Estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

Notas de prova 2015

Apresenta cor vermelho rubi. Aroma complexo e intenso onde se destacam os frutos vermelhos, cereja negra e ameixa, com aromas balsâmicos e notas de especiarias provenientes do seu estágio em barrica.

É um vinho muito equilibrado, intenso e aveludado, com um final de boca longo e frutado.

Enólogos

Duarte da Costa e Ana de Almeida

Análises

Álcool: 14,5% vol.

Acidez Total: 4,9 g/l

Acidez volátil: 0,40 g/l

pH: 3,83

Açúcares totais: <0,6 g/l

Conservação

Local escuro e fresco (12ºC a 14ºC), na posição horizontal com vibração mínima. Consumir até 2027.

Serviço

A uma temperatura de 16ºC, pode apresentar depósito no fundo da garrafa com o passar dos anos. Aconselha-se a ser decantado.