

CORTES DO TUA

DOURO VALLEY WINES

DOURO

REZINGÃO

DOC



TINTO - 2016

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

O ano vitícola de 2016 caracterizou-se por uma elevada atipicidade em termos climáticos, com um inverno quente e chuvoso, primavera fria e extremamente chuvosa e verão extremamente quente e seco.

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.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

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

NOTAS DE PROVA

Apresenta cor vermelho rubi. Aroma complexo e intenso onde se destacam os frutos vermelhos como morango, framboesa mas também ameixa. Destaca-se também um toque balsâmico. Acidez e taninos bem firmes tornando-o um vinho equilibrado, intenso e aveludado, com final de boca longo e frutado.

ENÓLOGOS

Duarte da Costa e Ana Isabel Almeida

ANÁLISES

Álcool: 14%vol.
Acidez Total: 4,17 g/l
Acidez volátil: 0,61 g/l
pH: 3,98
Açúcares totais: <0,6 g/l

CONSERVAÇÃO

Local escuro e fresco (12° C a 14° C), na posição horizontal com vibração mínima. Consumir até 5 anos.

SERVIÇO

A uma temperatura de 16° C.