

DUVALLEY COLHEITA TINTO

COLHEITA 2018

Região

DOURO DOC

Castas

Touriga-Nacional (40%), Tinta-Roriz (25%) e Touriga-Franca (35%)

Vinificação

Vinificação dá-se a partir da seleção de uvas criadas na Quinta das Braceiras, Quinta do Vale do Viso e Quinta do Fundo da Vila. Todas as uvas são vindimadas manualmente, colhidas no momento ideal de maturação.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Púrpura opaca

Aroma

Frutado com notas de frutos vermelhos, ameixa.

Sabor

Bom ataque, fresco com boa estrutura, com taninos redondos.

Consumir

16/18 °C

Potencial de envelhecimento

3 a 6 Anos

Pratos recomendados

Carnes vermelhas, peixes gordos grelhados e queijos de pasta mole (ex.: queijo da serra).

Enologia

Eng. Carlos Silva

Prémios

Não foi apresentado a concursos

