

2160

ONDE TUDO NASCE

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Paulo Ruão

CASTAS

Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

O VINHO

A História por trás do Vinho

Fiz referência a este número 2160, por ser a altitude da nascente do Rio Douro, este rio que se estende de Espanha a Portugal, dividindo em 2 distintas margens o Douro Superior, o Cima Corgo e o Baixo Corgo, de onde são selecionadas as uvas para fazer este vinho. Todas as uvas vêm de altitude e todo o Douro tem como Mãe a Serra de Urbión. Quis demonstrar a versatilidade da fruta e frescura da altitude, onde a acidez se torna a espinha dorsal destes vinhos. Assente em tons primários da fruta e em secundários da fermentação, mas acima de tudo pôr as mãos nesta magnífica região que é o Douro.

Castas - 55% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz 20% Barroca, 5% Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Fermentação em Inox

ESTÁGIO

100% Inox e Barrica 6 meses

NOTAS DE PROVA

Nariz: Limpo, elegante e muito frutado. Notas de cereja, ameixa madura e cassis que lhe conferem complexidade aromática e o tornam um vinho muito rico e interessante.

Boca: Frutado, saboroso e fresco. É expressivo e com notas de cereja e ameixa bem madura, com taninos suaves e acidez equilibrada. Complexo e com um final longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13 % vol | **Acidez Total:** 4,6 g/dm3 | **pH:** 3,6

