

2160 TINTO DE VERÃO

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Paulo Ruão

CASTAS

Alicante Bouschet, Sousão, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional

O 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 seleccionadas 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 e contacto com as películas por 4 dias, mas acima de tudo pôr as mãos nesta magnífica região que é o Douro."

ESTÁGIO

100% Inox

NOTAS DE PROVA

Cor: Ruby

Nariz: É limpo, muito elegante e bastante frutado. Apresenta notas de Cereja e ameixa maduras, que misturadas com notas de cassis que lhe conferem a complexidade aromática que o torna um vinho muito rico e interessante.

Boca: É frutado, fresco e saboroso. Revela-se expressivo pelas notas de cereja e ameixa bem madura, taninos suaves e a acidez equilibrada atribuem-lhe complexidade e um final longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 5,30 g/l | **pH:** 3,71



DOURO