



CASTELLO D'ALBA / TINTO / 2013

Jovem / Estágio de 8 meses em aço inox. / Uvas das castas Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional. / Solos xistosos do Douro Superior.

ORIGEM

Uvas provenientes de vinhas plantadas no Douro Superior, a uma altitude média de 400 metros, em geral plantadas em patamares com exposição predominante a Sul. Procuramos uma selecção de uvas que nos permita a obtenção de vinhos aromáticos e frescos com estrutura média de carácter gastronómico que representem bem o "terroir" do Douro Superior com as suas notas de esteva e frutos pretos muito elegantes.

VINDIMA

A primeira metade do ano de 2013 foi muito chuvosa. Durante a Primavera tivemos temperaturas abaixo da média, o que atrasou o ciclo fisiológico. A partir de meados de Junho tivemos um longo período muito quente e seco, em que praticamente não choveu até final de Setembro. Apesar do 'stress' hídrico registado nas zonas mais quentes, as uvas atingiram boas maturações, com uma boa intensidade de sabor e cor.

VINIFICAÇÃO

Recepção com desengace total e esmagamento de imediato, fermentação em cubas inox de pequena capacidade, com fermentação a 24 °C.

Macerações controladas de modo a obter vinhos elegantes e suaves.

ESTÁGIO

Estágio parcial por um breve período de 3 meses em madeira de carvalho americano e francês.



NOTAS DO ENÓLOGO

Aromas de frutos vermelhos e especiarias revelam uma maceração suave de modo a preservar as notas típicas das castas e fazer com que o vinho esteja pronto a ser bebido após o engarrafamento. Aromas muito típicos das castas do Douro, notas doces de esteva, de flores, de amoras, de especiarias contribuem para a sua complexidade aromática, na boca é muito suave, com acidez equilibrada, taninos muito finos.

Beba-o só, ou acompanhe com cozinha tradicional em geral, mediterrânica e oriental.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA
2013

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

CASTAS
Tinta Barroca, Tinta Roriz,
Touriga Franca,
Touriga Nacional.

ÁLCOOL
13%

pH 3,68

ACIDEZ TOTAL
4,5 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
6,3 g/dm³

AVIN
2077045474569

EAN
560 9851 52183 9



Rui Roboredo Madeira