



TONS DE DUORUM TINTO 2013

Classificação	DO DOURO
Tipo	Tinto
Castas	50% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional e 20% Tinta Roriz
Região	Douro
Tipo de Solo	Xisto
Vinhas	Localizadas a cota elevada (400-600m)
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	As uvas são escolhidas e selecionadas, desengaçadas e esmagadas à chegada à Adega. Segue-se uma maceração pré-fermentativa a frio (10 a 12°C), durante cerca de 3 dias. Segue-se a fermentação alcoólica em cubas de aço Inox a temperatura controlada, inferior a 25°C.
Estágio	"Elevage" em Barricas de carvalho francês usadas, durante 6 meses.
Álcool	13,5% vol.
Acidez total	5,0 g/l de ácido tartárico
Açúcares Redutores	< 4 g/l
Notas de Prova	Cor vermelha intensa, com tonalidades violetas. Aroma intenso dominado pelos frutos vermelhos frescos, como o morango e framboesa, onde também estão presentes os aromas provenientes do seu estágio em barrica. Possui taninos muito suaves e maduros, bem envolvidos no seu corpo e volume. Deste conjunto resulta um vinho cujo final é dominado pela sua frescura, suavidade e elegância.