

DUORUM

do Vale do Lis de Ouro



DUORUM COLHEITA 2013

Classificação	DO DOURO
Tipo	Red
Castas	40 %Touriga Franca, 40% Touriga Nacional , e 20% Tinta Roriz
Região	Douro
Tipo de Solo	Xisto
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	Depois de seleccionadas, as uvas destinadas ao Duorum Colheita são desengaçadas à entrada da Adega, sendo depois de esmagadas, conduzidas para lagares de inox com pisa robotizada. É nesta fase que se procede à maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas. Posteriormente procede-se à fermentação em cubas de inox a temperatura máxima controlada de 28°C.
Estágio	Maturação/ "Elevage" em barricas de 225 e 300 litros, de segundo e terceiro ano, de carvalho francês durante 12 meses.
Álcool	13,5% vol.
Acidez total	4,8 g/l de ácido tartárico
Açúcares redutores	< 2 g/l
Notas de Prova	Cor vermelha profunda com tonalidades violetas. Aroma exuberante, fresco e complexo onde dominam os frutos maduros, como amora, ameixa e cassis, alguns aromas florais, como a violetas, e aromas terciários provenientes da sua "elevage" em barricas como a especiarias. Possui taninos firmes, maduros e suaves e uma acidez equilibrada. Este conjunto, bem envolvido no seu grande volume e corpo, confere um final longo e elegante, definido para o perfil Duorum.