DUORUM
do Vale do Rio de Ouro

DUORUM COLHEITA 2017



Seja responsável. Beba com moderação.

Classificação	DO DOURO
Tipo	Tinto
Castas	Touriga Franca, Touriga Nacional, e Tinta Roriz
Região	Douro
Tipo de Solo	Xisto
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	Depois de selecionadas, as uvas são desengaçadas à entrada da adega, esmagadas e conduzidas para lagares de inox com pisa robotizada. Nesta fase procede-se 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 carvalho frânces (novo 30%, usado de 2° e 3° ano 70%) durante 12 meses.
Álcool	14% vol.
Acidez total	5,4 g/l de ácido tartárico
Açúcares Totais	0,6 g/l
Notas de Prova	Cor vermelha intensa e profunda com tonalidades violetas. Aroma intenso, fresco e complexo, onde dominam os frutos maduros, como amora, ameixa e cassis, alguns aromas florais, como as violetas, e aromas terciários provenientes da sua "elevage" em barricas. Possui taninos firmes, maduros 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.