

TINTO COLHEITA COLHEITA RED

ARRIBAS
DOURO®



Bom volume de boca e elegante.

"Hot red wine, with good mouth volume, very elegant in a gourmet style."

ORIGEM / ORIGIN

As uvas que dão origem a este vinho provêm de vinhas velhas plantadas em solo xistoso a uma altitude média de 350 a 400 metros na região entre Freixo de Espada à Cinta e Barca d'Alva, no Douro Superior. As uvas que dão origem a este vinho provêm de vinhas velhas com exposição a Nordeste e a Este. / The grapes that gave birth to this wine came from a 'field blend' of old vines in terraces along the right side of the river at an average height of 350/400 meters located between Freixo de Espada à Cinta and Barca d'Alva, in the Douro Superior. This wine is created using vineyards with different sun exposure, one facing East and another facing Northeast

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Vindima de colheita manual. Fermentação feita por castas e com separação na origem para aprimorar o rigor na seleção do blend final que dá origem a este vinho. A fermentação ocorre em cubas de inox de pequena capacidade, com temperatura controlada em torno dos 28°C. Maceração controlada por forma a obter um vinho aromático, concentrado e elegante. / Hand harvest. The grapes are fermented by grape variety and vineyards in order to make a rigorous selection process and have a better blend. Fermentation in stainless steel vats of small capacity, with temperatures around 28°C. Controlled and smooth macerations in order to get elegant, concentrated and aromatic wines.

ENVELHECIMENTO / AGEING:

Cubas de inox de pequena capacidade. / In stainless steel vats of small capacity.

NOTAS DE PROVA / TASTING NOTES

O vinho Arribas do Douro Superior é um vinho com o caráter do Douro Superior. Apresenta um aroma a frutos vermelhos maduros, especiarias com um bom volume de boca, o que faz dele um vinho gastronómico. / The Colheita Red Arribas do Douro is a wine with the Superior Douro character. Aroma of ripe red fruits, spices, and stems with good mouth volume, which makes it a food wine.

ACOMPANHAR COM / PAIRING TIPS

Prove este vinho com pratos de carne vermelha. / Try it pairing with red meat and intense dishes. .

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECS

Ano: 2018 / Vintage 2018

Denominação DOC Douro / Appellation DOC Douro

Uvas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz. / Grapes Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz.

Alcólol: 14,0% / Alcohol 14,0%

pH 3,77 / pH: 3,77

Acidez Total: 4,9 g/dm³ / Total acidity 4,9 g/dm³

Açúcares totais: 3,9 g/dm³ / Total Sugars: 3,9 g/dm³

CÓDIGO DE BARRAS / EAN CODE:5600113631938

