



#### CASTAS

90% Touriga Francesa e 10% Touriga Nacional



#### SOLOS

Xisto - Limo



#### DENOMINAÇÃO

DOC - Douro | Sub-região Baixo Corgo



#### VINIFICAÇÃO

Colheita manual em 14 de Setembro de 2020, realizada em caixas de 20 kg. Selecção manual em mesa de escolha. Prensa direta e suave. Fermentação lenta a baixa temperatura, 14 ° C. Engarrafado a 10 de fevereiro de 2021.



#### LANÇAMENTO

Março de 2022



#### PRODUÇÃO

2.000 garrafas de 0,75L



ÁLCOOL 12,0% Vol.

ACIDEZ TOTAL 4,9 gr/L

PH 3,60



#### NOTAS DE PROVA

Cor rosa, tonalidade salmão claro, de média intensidade. Límpido, translúcido e brilhante. Aromas de flores do campo, frutos do bosque, Elegante e equilibrado. Na boca apresenta-se harmonioso e com bom volume. Acidez com toques de fruta que são percebidos, de forma subtil e presente. É um blend, de vinhas altas, entre 450 a 650 metros de altitude, com predominância da nossa Touriga Francesa (França) e ainda Touriga Nacional, que lhe confere uma boca com uma acidez equilibrada.



#### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C e ser bebido a 12°C



#### GASTRONOMIA

Vinho que acompanha bem carpaccio de salmão defumado com folhas de Dill, salada com burrata e frutas vermelhas, salada com figos. Risoto de queijo manchego com presunto cru (Pata Negra), risotto de funghi e comida japonesa



#### ENÓLOGO

Francisco Montenegro



#### PRODUTOR

Fernanda Zuccaro e Nuno Mouronho