



### REBSORTEN

50% Touriga Nacional, 30% Touriga Francesa and 20% Tinta Roriz



### BÖDEN

Schieferhaltig



### URSPRUNGSBEZEICHNUNG

DOC - Douro | Sub-região Cima Corgo  
Ervedosa do Douro | São João da Pesqueira



### WEINHERSTELLUNG

Von Hand geerntet am 23. und 24. September 2020, in Kisten von bis zu 20 kg, manuelle Sortierung auf einer Matte. Nach dem Abbeeren, geht es direkt in die temperaturkontrollierte kontrollierte Mazeration mit Fusstritt Vorgärung, ebenfalls temperatur kontrolliert.



### VERÖFFENTLICHEN

November 2023



### PRODUKTION

3600 Flaschen zu 0,75 Liter



**ALKOHOL** 14,0% Vol.

**GESAMTSÄURE** 6,0% gr/L

**PH** 3,59



### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Dunkle und intensive rote Farbe mit violetten Reflexen. Gut integrierte Aromen von reifen Pflaumen. Aromatische Persistenz mit deutlicher Entwicklung im Weinglas. Trocken und kräftig mit gutem Körper, guter Säuregehalt, weicher und gut ausgewogener Wein. Überreife Kirsche und Himbeergelee. Sehr reichhaltig mit gutem Volumen, balsamischen Noten und gut integrierten Tanninen. Langer und angenehmer Nachhall. Typische Douro-Mischung. Ein kraftvoller und intensiver Wein "Gebaut", um die Zeit zu überschreiten und die Erwartungen zu brechen.



### LAGERUNG UND SERVICE

Lagern Sie es bei 12 °C und servieren Sie es bei 16 °C. Trinken Sie es bei 18 °C.



### GASTRONOMIE

Wein, der gut zu Barbecue, Entenconfit, Topfgerichten wie geschmortem Kalbfleisch, portugiesischem Eintopf, Würsten und Wildfleisch passt.



### WINZER

Francisco Montenegro



### WEINPRODUZENT

Fernanda Zuccaro e Nuno Mouronho