

ALMOTRIGA PREMIUM

Designação
Premium

Ano
2017



Tipo
Vinho Tinto

Denominação
DOC Douro

Castas
Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.

Enólogos
Rui Madeira, Luís Cortinhas

Prova
Complexo e concentrado, tem a alma e o fulgor das castas do Douro equilibrados pelo estágio em madeira de carvalho francês e americano. Na boca é intenso e longo, sente-se a textura dos frutos pretos maduros, boa acidez e taninos maduros e suaves, tornando-o envolvente e elegante.

Gastronomia
Sugerimos para acompanhar este vinho pratos intensos de carne, como o cabrito assado no forno ou posta de vitela. Servir a 16°C

Origem
Fundamentalmente uvas provenientes das melhores vinhas de letras A e B com uma pequena percentagem de uvas de vinhas de altitude.

Vinificação
Vindima manual. Receção com desengace e esmagamento de imediato, condução de uvas às cubas de fermentação em tubagem de massas com permutador de calor. Fermentação em cubas de inox de 18 toneladas de capacidade, com curtimenta a cerca de 26°C. Macerações intensas e prolongadas e fermentação maloláctica parcial em madeira de carvalho.

Estágio
Parte do lote estagia por um período de 12 meses em madeira de carvalho francês e americana.

Álcool
14%

Acidez total
4,9 g/dm³

pH
3,61

Açúcares totais
4,4 g/dm³

Produto: EAN-13 05600795204024
Caixa: ITF-14 15600795204021

www.vinoking.pt | Portugal

