lavradores defeitoria

QUINTA DA COSTA DAS AGUANEIRAS

TINTO 2019 | DOC DOURO

De uma terra quente, situada em Gouvinhas, na margem direita do rio Douro, sub-região do Cima Corgo, e de uma vinha com exposição Sul, nascem uvas generosas e plenas de concentração. Um vinho onde a Touriga Nacional é abraçada pela Tinta Roriz, pela Touriga Franca e por uma complexa mistura de castas autóctones. Com fermentação em lagares de granito e estágio em barricas de carvalho francês, é um vinho cheio e poderoso. Uma homenagem aos típicos tintos do Douro: encorpados, com fruta madura, complexidade, estrutura e capacidade de evolução.

Enólogo: Paulo Ruão
Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca
Tipo de Solo: Xisto
Idade das Vinhas: 30 a 60 anos

Vindima: Manual em caixas pequenas
Vinificação: Fermentação em lagar de granito
Estágio: Barricas de carvalho francês novas, durante 12 meses

Notas de Prova

Cor: Vermelha viva, intensa e profunda.

Nariz: Bastante frutado, é intenso, complexo, salientando-se aromas de fruta vermelha madura, como amora, ameixa e ligeiro cássis, com notas de frutos secos e baunilha, provenientes do seu estágio em madeira.

Boca: A primeira sensação é fresco, pleno de fruta e equilibrado. Com uns taninos suaves, apresenta uma boa acidez e uma excelente estrutura, que lhe proporciona um bom final de boca, fresco e longo. Promete uma grande longevidade.

Temperatura de Serviço: 18.ºC

Harmonização: Pratos de carne vermelha e caça. Apto para veganos e vegetarianos.

Informação Técnica
Álcool: 14,5%
Acidez Total: 5,1 g/dm^3
pH: 3,70
Colheita: 2001, 2022, 2003, 2004, 2005, 2007 a 2018

Disponível nas seguintes embalagens:
Garrafas: 750ml e 1500ml
Unidades por embalagem: 6 garrafas em caixa de cartão na horizontal
Vedante: Rolha de Cortiça
Modelo Garrafa: Borgonha

www.lavradoresdefeitoria.pt

Quinta do Medronheiro,
Estrada Nacional 323, nº10, 5060-375 Sabrosa
Tel: +351 259 937 380 - Fax: +351 259 937 389

lavradores@lavradoresdefeitoria.pt

@lavradoresdefeitoria