

duradero 2005

VINHO DA COMUNIDADE EUROPEIA



ANÁLISE QUÍMICA:

Alc. Rótulo; 13,00 %

Álcool Vinho; 13,15 %

Açúcares redutores; 2,3 (g/dm³)

Acidez total; 4,32 (g/dm³)(Ác. Tart.)

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha; 18/Maio/2006
com rolha de cortiça natural.

Quantidade; 7.965 grfs

CASTAS E PARCELAS:

Variedades; Tinta Roriz (50%) e Tinta de Toro (50%)

Parcelas; Quinta do Portal do DOURO Portugal e Liberália Enológica de TORO Espanha

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2005:

Ano com Inverno bastante seco e muito frio e Primavera/Verão com temperaturas muito altas em particular em Maio/Junho/Julho; Ocorreram situações extremas neste ano uma de frio (Fevereiro/Março) e uma de calor intenso (Maio/Junho).

Registamos portanto uma situação de seca severa durante 8 meses consecutivos.

O abrolhamento teve início na segunda semana de Março e pintor no final da primeira semana de Julho.

A vindima decorreu de 5 de Setembro a 6 de Outubro, durante a qual se interrompeu nas poucas chuvas que se registaram.

A VINDIMA:

Tipo corte; Manual / transportada em caixas

Datas; 20 Set para a Tinta Roriz e 27 de Setembro para a Tinta de Toro

Produção; 6,5 tons/ha para a Tinta Roriz e 4,0 tons/ha para a Tinta de Toro

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação; Aço inoxidável.

Fermentação alcoólica; Temperatura controlada a 24-26°C

Fermentação maloláctica; Sim

Estágio; Durante 3 meses em carvalho novo Francês para a Tinta Roriz e 4 meses em carvalho americano para a Tinta de Toro

NOTAS DOS ENÓLOGOS:

Este vinho apresenta uma intensa cor violeta e aromas de frutos vermelhos e ameixa. Muito equilibrado com taninos suaves, excelente fruta enriquecida com notas de tosta. Final longo e expressivo revelador do potencial de ambas as regiões.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico; 73 cal/100ml

Outras informações; Pode ser incluído em dieta vegetariana

Sugestão; Este vinho envelhecerá para um nível de excelência durante os próximos 3 anos, mas será um verdadeiro cúmplice com carnes bem condimentadas ou queijos fortes.

Servir a 15-16°C