



## TONS DE DUORUM TINTO 2017

---

Classificação	DO DOURO
Tipo	Tinto
Castas	Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz
Região	Douro
Tipo de Solo	Xisto
Vinhas	Localizadas a cota elevada (400 m)
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	Ao chegarem à adega, as uvas são seleccionadas, desengaçadas e esmagadas. Segue-se uma maceração pré-fermentativa a frio (10 a 12°C) em lagares de inox equipados com robot de pisa, durante cerca de 3 dias. Após o final desta maceração as uvas esmagadas são transferidas para cubas de fermentação de aço inox, onde decorre a fermentação alcoólica a temperatura controlada, de cerca de 25°C.
Álcool	13,5% vol.
Acidez total	5,2 g/l
Açúcares Totais	<2 g/l
Notas de Prova	Cor vermelha com tonalidades violetas. Aroma intenso dominado pelos frutos vermelhos frescos, como o morango e framboesa. Possui taninos muito suaves e maduros, bem envolvidos no seu corpo e volume. Deste conjunto resulta um vinho cujo final é dominado pela sua frescura, suavidade e elegância.