



“Muito elegante e fino, estilo moderno que conserva toda a alma das castas autóctones do Douro.

Aroma que conjuga harmoniosamente a grande concentração dos tintos do Douro Superior e toda a sua complexidade, frutos silvestres, notas de esteva, especiarias, violetas muito expressivas e notas muito frescas de manjerição e bergamota. O estágio permitiu obter um vinho de grande elegância aromática, onde os aromas do Douro não são mascarados pelo excesso de notas de barrica.

Taninos muito suaves e bem maduros, fresco e aromático, muito elegante, com final involuntariamente longo.

Vinho de carácter gastronómico, fantástico com presunto ibérico, assados, caça, fumeiro e outros pratos de carnes escuras tipicamente mediterrânicos e muito intensos. Excelente com queijos curados de ovelha.”

Rui Roboredo Madeira

CASTELLO D'ALBA SUPERIOR / TINTO / 2022

Lote de uvas de uma selecção das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. / Solos xistosos do Douro Superior. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

CASTAS

Touriga Nacional (50%), Touriga Franca (40%), Tinta Roriz (10%).

ORIGEM

Uvas provenientes de vinhas plantadas no Douro Superior, a uma altitude média de 350 metros, as parcelas são escolhidas uma a uma em função da colheita, geralmente de vinhas com mais de 40 anos de idade, plantadas em patamares com exposição predominante Nascente / Norte. Procuramos uma selecção de uvas que nos permita a obtenção de vinhos muito concentrados, muito aromáticos e ricos com grande capacidade de envelhecimento, de carácter gastronómico que representem bem o “terroir” do Douro Superior em toda a sua complexidade.

VINIFICAÇÃO

Recepção com desengace e esmagamento de imediato. Fermentação em cubas inox de 18 toneladas de capacidade, com curtimenta a cerca de 26°C. Macerações intensas e prolongadas e fermentação maloláctica parcial em barricas de carvalho francês.

ESTÁGIO

Estágio durante 12 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2022

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
14,5%

pH 3.78

ACIDEZ TOTAL
4,7 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,74 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52385 7