

CONSENSUAL – CASA DAS TORRES

TINTO – DOC DOURO PREMIUM 2013

FICHA TÉCNICA

Produtor – António Caetano de Sousa Faria Girão

Região – Douro (Baixo Corgo)

Quinta – Quinta das Torres (Vinha da Compra e Casola)

Altitude – 220 a 270 metros.

Idade da Vinha – superior a 40 anos.

Vindima – Setembro/Outubro de 2013.

Castas – Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional e Touriga Franca.

Elaboração – Vinho vinificado em lagares de pedra com pisa a pé.

Estágio – Barricas de Carvalho Francês e Americano (cerca de 12 meses).

Engarrafamento – Julho de 2016.

Nº de Garrafas (numeradas) – 4000

Teor Alcoólico -----14,5%
Acidez Volátil Deduzida de SO2 -----0,50 g/l
Acidez Fixa -----4,50 g/l
Acidez Total -----5,10 g/l
PH -----3,68
Açúcares redutores -----0,6 g/l

Enólogo – Luís Rodrigues

Nota de Prova – Revela vigor na concentração da cor. Aromas bem desenhados com notas de fruto em passa e compota (cereja, amora, etc.), cacau e baunilha, tudo bem casado com a madeira onde estagiou por vários meses. Bom volume na boca, muito redondo e afinado e moderno no estilo, mantendo contudo o seu carácter rústico original. Pleno de maturidade e muito focado no fruto (muito maduro, quase compota) e flores silvestres. Algumas notas lácteas e de chocolate preto. Muito elegante, é um vinho cheio de frescura na boca com taninos sólidos e gordos mas redondos e polidos. Termina longo, persistente e cheio de fruto, com ligeiras notas tostadas e especiarias.

Menções: Medalha de Prata no Concurso Prémio Arribe/Salamanca 2013

(07, 09, 11) Medalha de Bronze no Decanter World Wine Awards 2013

Medalha de Prata no Concurso Nacional Vinhos Engarrafados 2012

Medalha de Prata Concours Mondial de Bruxelles 2012

Medalha de Prata Wine Masters Challenge 2011

Medalha de Prata Concours Mondial de Bruxelles 2011

Medalha Comended no International Wine Challenge 2011

Medalha de Prata no Concurso Nacional Vinhos Engarrafados 2010

Medalha de Prata no International Wine Challenge 2016

