



DOURO D.O.C

◇◇◇
ALEGRIA TINTO
ALEGRIA RED

Processo de Vinificação

Desengace total. Fermentação alcoólica decorreu a uma temperatura constante de 28°C. Estágio em contacto breve com madeira.

Notas de Prova

Cor rubi intensa. Vinho duriense muito característico, onde pontuam notas muito ligeiras de frutos secos e nuances de frutos pretos e azuis. Na boca revela-se muito fresco e com boa estrutura. Final de prova agradável e de elevada aptidão gastronómica.

Vinification Process

Total destemming. Alcoholic fermentation occurred to a constant temperature of 28°C.

Tasting Notes

Ruby colour. Very characteristic wine, pointing out notes of light dry vegetal and tar. At taste, bares a great freshness and a good structure. An agreeable after taste in an opulent Douro's style.

Região Douro

País Portugal

Ano 2016

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 12,5% vol.

Acidez Total 5,2 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 2,8 g/l

Enólogo João Soares e Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Year 2014

Soil Schistous

Alcoholic Contents 12,5% vol.

Total Acidity 5,2 g/l Tartaric Acid

Residual Sugar Content 2,8 g/l

Winemaker João Soares e Ana Urbano

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Barroca

Tinta Roriz

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Barroca

Tinta Roriz

Temperatura

16/18°C

Temperature

16/18°C

Potencial de Envelhecimento

Beber Agora

Aging potential

Drink Now

