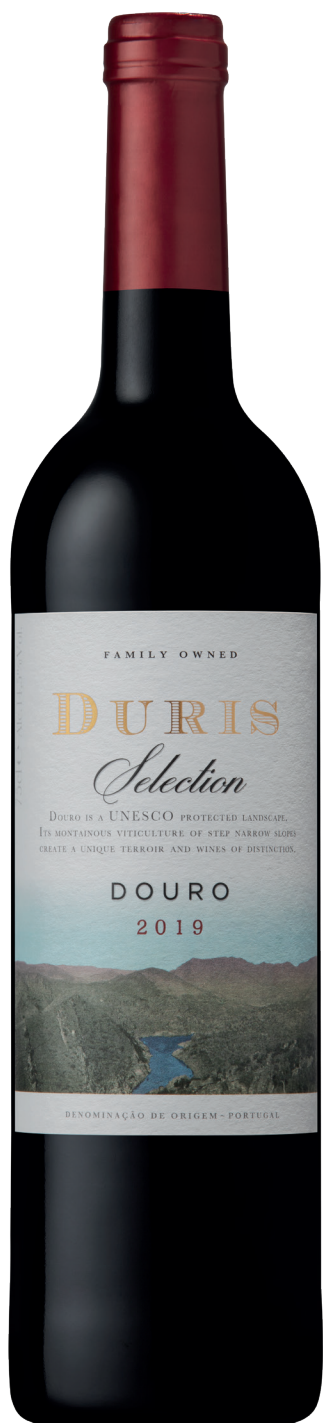


# DURIS



## DURIS SELECTION

<b>PRODUTOR</b>	Calçada Wines
<b>ORIGEM</b>	Portugal
<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	DOC Douro
<b>ANO DE COLHEITA</b>	2020
<b>NOTAS DE PROVA</b>	Duris Selection apresenta cor ruby intensa com tonalidades violetas. Aromas de frutos vermelhos, frutos pretos, ligeiro floral com balsâmico. Na boca, é um vinho com um bom volume, acidez viva e taninos redondos, com final persistente.
<b>TEOR ALCOÓLICO</b>	14%
<b>VINIFICAÇÃO</b>	As uvas foram colhidas manualmente no ponto perfeito de maturação, vindas de diferentes parcelas e imediatamente processadas na adega. Após o desengace e suave esmagamento, as uvas foram encaminhadas para cubas de inox, onde decorreu a fermentação alcoólica. Durante esta fase, procede-se a macerações suaves, a temperatura controlada. Após a fermentação 30% do lote estagiou em Carvalho francês e americano por 6 meses e os restantes 70% estagiaram em cubas de inox. Antes do engarramento o vinho foi ligeiramente estabilizado e filtrado.
<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	15-17 °C
<b>CASTAS</b>	Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Barroca
<b>ENÓLOGO</b>	João Cabral de Almeida

