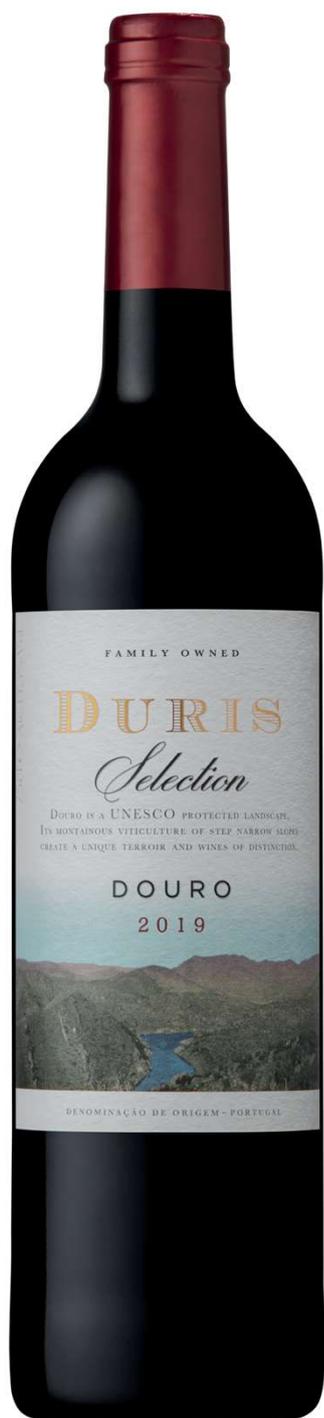


DURIS



DURIS SELECTION

<i>PRODUTOR</i>	Calçada Wines
<i>ORIGEM</i>	Portugal
<i>CLASSIFICAÇÃO</i>	DOC Douro
<i>ANO DE COLHEITA</i>	2021
<i>NOTAS DE PROVA</i>	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.
<i>TEOR ALCOÓLICO</i>	14%
<i>VINIFICAÇÃO</i>	As uvas foram colhidas manualmente no ponto per feito 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 engarrafamento o vinho foi ligeiramente estabilizado e filtrado.
<i>TEMPERATURA DE CONSUMO</i>	15-17 °C
<i>CASTAS</i>	Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Barroca
<i>ENÓLOGO</i>	João Cabral de Almeida

