

DURIS



DURIS RESERVA

PRODUTOR Calçada Wines

ORIGEM Portugal

CLASSIFICAÇÃO DOC Douro

ANO DE COLHEITA 2021

NOTAS DE PROVA Duris Reserva apresenta uma cor ruby intensa com tonalidades violetas. Aromas de frutos vermelhos, com nuances florais e especiado. Na boca, é um vinho equilibrado com taninos redondos e final longo e agradável.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

VINIFICAÇÃO As uvas foram colhidas manualmente no ponto perfeito de maturação, vindas de diferentes parcelas e imediatamente processadas na adega. Após 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 estagiou em barricas de 225L de carvalho francês por 9 meses. Antes do engarrafamento o vinho foi ligeiramente estabilizado e filtrado.

TEMPERATURA DE CONSUMO 15-17 °C

CASTAS Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca

ENÓLOGO João Cabral de Almeida

