

LAVRA ALTITUDE

TINTO 2021 | DOC DOURO

Vinhos que expressam o Douro de forma directa, através do blend de castas autóctones plantadas a cotas superiores a 450 m de Altitude. Produzidos a partir das vinhas jovens e com estágio em inox, privilegia-se um perfil fresco e frutado. Vinhos descomplicados, ideais para o consumo do dia-a-dia, a solo ou a acompanhar refeições descontraídas. No tinto, procura-se frescura e acidez, conseguida com uvas plantadas em parcelas de cotas mais altas.

Enólogo: Paulo Ruão

Castas: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinto Cão

Tipo de Solo: Xisto

Idade das Vinhas: Média de 20 anos

Notas de Prova

Cor: Vermelho Ruby.

Nariz: É limpo, muito elegante e bastante frutado. Apresenta notas de Cereja e ameixa maduras, que misturadas com notas de cassis lhe conferem a complexidade aromática que o torna num vinho muito rico e interessante.

Boca: É frutado e fresco. Revela-se expressivo pelas notas de cereja e ameixa bem madura, taninos suaves e a acidez equilibrada atribuem-lhe complexidade e um final longo.

Temperatura de Serviço: 18.°C

Harmonização: Para beber à mesa, com entradas, tapas, pasta e pratos de carne. Apto para veganos e vegetarianos.

Vindima: Manual em caixas pequenas

Vinificação: Fermentação em inox

Estágio: Inox



Informação Técnica

Álcool: 13,0%

Acidez Total: 5,10 g/dm³

pH: 3,74

Disponível nas seguintes embalagens:

Garrafas: 750ml

Unidades por embalagem: 6 e 12 garrafas em caixa de cartão

Vedante: Rolha Microgranulada

Modelo Garrafa: Borgonha Esp