

TRÊS BAGOS GRANDE ESCOLHA

TINTO 2016 | DOC DOURO

Um field blend em Vinhas Velhas com mais de 60 anos e oriundas de diferentes quintas da Lavradores de Feitoria. Vinificado com pisa a pé nos tradicionais lagares de granito, estagia em barricas de carvalho francês, sendo seleccionadas as mais equilibradas, para a criação de um lote sublime. Pronto a beber aquando do lançamento, reflecte o que de melhor se faz no Douro e, também por isso, é um vinho com enorme potencial de guarda.

Enólogo: Paulo Ruão

Castas: Vinhas Velhas

Tipo de Solo: Xisto

Idade das Vinhas: Acima de 60 anos

Vindima: Manual em caixas pequenas

Vinificação: Fermentação em lagares de granitos e balseiros de carvalho com maceração prolongada.

Estágio: Barricas de carvalho francês novas, durante 14 meses.

Notas de Prova

Cor: Vermelho vivo, intenso quase opaco.

Nariz: Intenso e exuberante, é frutado, muito rico em aromas de fruta escura bem madura e em especiarias, provenientes do seu estágio em madeira. Harmonioso e bastante complexo.

Boca: Com uma entrada fresca e volumosa, é frutado, elegante, taninos suaves de grande nível e uma excelente acidez, que lhe confere um perfeito equilíbrio. Esta combinação equilibrada de poder e elegância contribuirá para o seu potencial desenvolvimento. Pelo seu equilíbrio beneficiará com alguns anos em garrafa.

Temperatura de Serviço: 18.°C

Harmonização: Pratos mais elaborados e complexos de carnes vermelhas, caça e peixes gordos. Apto para veganos e vegetarianos.



Informação Técnica

Álcool: 14,5%

Acidez Total: 5,00 g/dm³

pH: 3,79

Colheita: 2000, 2001, 2003, 2004, 2005, 2007, 2008, 2009, 2011, 2014, 2015, 2016

Disponível nas seguintes embalagens:

Garrafas: 750ml e 1500ml

Unidades por embalagem: 3 e 6 garrafas em caixa de cartão na horizontal e caixa individual Magnum

Vedante: Rolha de Cortiça

Modelo Garrafa: Bordalesa Cônica