



MATER-DÔME

DOURO TINTO 2007

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Mêda (Douro Superior) - 600 m de altitude.

Solo: Transição xisto/granito.

Encepamento: Touriga-Nacional, Touriga-Franca, Tinta-Roriz e Tinta-Barroca.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

O *terroir* de altitude e transição xisto/granito da Mêda permite fazer vinhos que envelhecem com grande qualidade sem terem que ser engarrafados ao segundo ou terceiro ano, por essa razão este vinho tem um invulgar estágio prolongado, tanto em barricas como em cubas. Esta abordagem permite uma evolução do vinho diferente do envelhecimento em garrafa, com outras condições de oxido/redução desenvolvendo frescos aromas terciários mais próximos do caráter original do vinho. É um tipo distinto de afinamento do vinho.

As uvas são desengaçadas e esmagadas diretamente para prensa. Fermentação e estágio parcial em pipas de 700 L. Estágio em cuba de cimento.

ENGARRAFAMENTO

Produzido e engarrafado por: Mateus Nicolau de Almeida e Teresa Ametztoy.

Produção: 7.500 garrafas

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

pH: 3,69

Açúcar Residual: < 2 g/L

Aspeto Visual: Cor de intensidade média com tons de cereja preta.

Aspeto Olfativo: Nariz muito complexo e rico com notas de bosque e frutos vermelhos como cereja e morangos.

Aspeto Gustativo: Em boca o volume e acidez conferem grande classe e elegância. Surpreende pela persistência dos aromas em boca.

PRODUTO

Mater-Dôme 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

7

CUBICAGEM (L X C X A)

280 x 310 x 200 mm