



LELLO

DOURO TINTO 2023

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Vinhas em patamares e contínuas ao alto.

Idade Média das Vinhas: Mais de 12 anos.

Produção Média: 35 hl/ha.

Encepamento: Tinta-Roriz (35%), Touriga-Nacional (25%), Tinta-Barroca (15%), Tinto-Cão (15%), Touriga-Franca (5%) e Sousão (5%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas. Maceração pré-fermentativa a frio, seguida de fermentação em curtimenta de 6-8 dias a temperatura controlada 25-26°C com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feita a separação do vinho das massas com as quais fermentou, decorrendo a fermentação maloláctica espontaneamente. Uma parte do vinho é estagiado em cubas de inox e outra estagia em madeira de carvalho francês entre 4-6 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.

Acidez Total: 5 g Ac.Tart./l.

Açúcar Residual: 1 g/l.

Aspeto Visual: Cor ruby muito intensa.

Aspeto Olfativo: Exibe um aroma profundo de fruta preta, complementado por nuances de ameixa em compota e notas de maturação intensa da fruta, como figo seco. O estágio em madeira acrescenta um caráter fumado, enriquecido por suaves toques de baunilha. Esta combinação confere ao vinho uma elegância distinta, uma complexidade notável e um equilíbrio único.

Aspeto Gustativo: Na boca, este vinho revela uma intensidade notável e um sabor marcante, com uma frescura destacada, fruto do equilíbrio da sua acidez. Apresenta um bom volume e corpo, sendo caracterizado por taninos finos que conferem uma estrutura elegante. O final é longo e persistente, enriquecido por notas picantes de pimenta preta.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: Ótimo como aperitivo ou a acompanhar pratos de aves, carnes, enchidos, queijos e alguns peixes.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 317 kJ / 76 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Lello 375 ml – MN/ME*	12	7,8	270 x 204 x 244 mm
Lello 750 ml – MN/ME*	6	7,2	220 x 147 x 319 mm
Lello 750 ml - ME*	12	14,5	303 x 233 x 327 mm
Lello 1,5 l – MN/ME*	6	14,4	292 x 196 x 358 mm