



MATER-DÔME

DOURO TINTO 2011

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.

Vinificação clássica. Fermentação em cuba seguida de maceração de 20 dias. Dois anos de envelhecimento em pipas de carvalho francês, seguido de 13 anos de estágio em cuba.

ENGARRAFAMENTO

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

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

pH: 3,6

Açúcar Residual: < 2 g/L

Aspeto Visual: Brilhante e nítido. Cor rubi granada de intensidade média.

Aspeto Olfativo: No início mineral e preciso, segue o perfume envolvente de esteva e bosque e finalmente fruta madura: morangos e cereja negra.

Aspeto Gustativo: Boca estruturada e elegante, própria de um ano de grande equilíbrio como o 2011. Acidez viva, taninos sedosos, persistência longa.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CUBICAGEM (L X C X A)
Mater-Dôme 750 ml	6	7	280 x 310 x 200 mm