



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 317 kJ / 76 kcal

LELLO DOURO TINTO 2024

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: Touriga Nacional (30%), Tinta Roriz (30%), Tinta Barroca (20%), Tinto Cão (10%), Sousão (5%) e Touriga Franca (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: 5,2 g Ac.Tart./l.

Açúcar Residual: 1 g/l.

Aspetto Visual: Cor ruby muito intensa.

Aspetto Olfativo: Revela um aroma profundo de fruta preta, acompanhado por nuances de ameixa em compota e apontamentos de fruta bem madura, como figo seco. O estágio em madeira adiciona um perfil ligeiramente fumado, envolvido por subtis notas de baunilha. O conjunto traduz-se num vinho de elegância evidente, grande complexidade e equilíbrio singular.

Aspetto Gustativo: No paladar, mostra-se intenso e expressivo, com uma frescura bem marcada graças ao bom balanço da acidez. Tem um bom volume e estrutura, com taninos finos que lhe conferem sofisticação. O final é prolongado e persistente, com um toque especiado de pimenta preta.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: Ótimo como aperitivo ou para acompanhar uma grande variedade de pratos, desde aves e carnes suculentas a enchidos tradicionais. Harmoniza igualmente bem com queijos de diferentes intensidades e, com alguns pratos de peixe mais estruturados, tornando-se uma escolha versátil à mesa.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxH)
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