



LELLO

DOURO TINTO 2021

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, Touriga-Franca, Tinta-Roriz, Tinta-Barroca, Tinto-Cão e Sousão.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas. Breve maceração pré-fermentativa a frio, seguida de fermentação em curtimenta de 6-8 dias a temperatura controlada 27-28 °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: 5,0 g Ac.Tart./l.

Aspeto Visual: Cor rubi muito intensa.

Aspeto Olfativo: Aroma intenso a fruta preta, envolvido por nuances de ameixa em compota e notas de sobrematuração, evidenciadas pela presença de figo seco. Apresenta um carácter fumado, com notas suaves de baunilha, resultante do estágio em madeira, que confere ao conjunto uma elegância distinta, complexidade e equilíbrio único.

Aspeto Gustativo: Na boca é intenso, encorpado, macio e aveludado, com um excelente volume e uma acidez equilibrada que lhe confere uma frescura marcante. Apresenta taninos finos muito presentes num final longo e persistente.

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:



PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Lello 375 ml – MN/ME*	12	7,8	265 x 200 x 245 mm
Lello 750 ml – MN/ME*	6	8,2	236 x 164 x 340 mm
Lello 750 ml - ME*	12	16,5	309 x 240 x 335 mm