DONA AMÉLIA



DONA AMÉLIA
Tinto – 2021

Região
DOC Douro

Castas
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz & Tinta Barroca

Vinificação
A vindima é feita a mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas. Segue-se um desengace total, esmagamento e passagem para depósitos em inox onde vai fermentar a temperatura controlada à volta entre 24 a 26ºC com maceração muito cuidada até esgotamento total dos açúcares. Finda a fermentação alcoólica o vinho é trasfegado para outro depósito de inox e aí fica até arranque da fermentação maloláctica, altura em que a Touriga Nacional passa para barricas usadas durante cerca de um ano. Resto do Lote estagia em inox.
O lote final é feito antes da preparação para engarrafamento, quando é feita apenas uma ligeira colagem com agentes vegetais e depois uma filtração imediatamente antes do enchimento das garrafas de modo a preservar todo o potencial aromático. Assim, sendo um produto apenas com estabilização natural é susceptível de criar depósito ao longo do tempo em garrafa.

Gastronomia
Acompanha pratos de carne fortes, enchidos bem como queijo curado.

Servir entre 16-18ºC

Notas de Prova
Vinho com volume e uma fruta bem viva. Notas de fruta vermelha madura, algum fruto preto do tipo ameixa e toques doces e especiados. Final persistente e encorpado com a frescura e estrutura típica das castas e solos, dando ao vinho excelente capacidade de envelhecimento e gastronómica.
Para consumir já ou guardar alguns anos.

Detalhes Técnicos
Álcool: 13,5% vol.
Acidez Total: 5,3 g/dm³
pH: 3,54

Informação Nutricional
Energia por 100ml: 330kj/79kcal
Gordura: 0g | **Saturada:** 0g
Hidratos de Carbono por 100ml: 0,3g | **dos quais açúcar:** 0,3g
Proteína: 0g
Sal: 0g

Informação Logística
Garrafa: 0.75L
EAN Garrafa: 5 600288 815348
Embalagem: Caixa de cartão de 6 garrafas