

A

AVIDOS · DOURO

FICHA TÉCNICA

ANÓNIMO

TINTO

2014

VENDAS BRASIL

ABEL MENDES

abel.mendes@avidosdouro.com

+ 55-21-99965-7909

GUSTAVO BARBOSA

gsbarbosa@avidosdouro.com

+ 55-21-99484-3439

VENDAS PORTUGAL

AFONSO MAGALHÃES

afonsomagalhaes@avidosdouro.com

+ 351-914-965-928

contato@avidosdouro.com

www.avidosdouro.com

www.facebook.com/avidosdouro

www.instagram.com/avidosdouro



ANÓNIMO 2014

Criado a partir de duas das castas mais célebres da Região Demarcada do Douro, Touriga Nacional e Touriga Franca, é um clássico do Douro Superior.

NOTAS DE PROVA

Apresenta cor rubi intensa com aromas de frutos pretos e mirtilo bem envolvidos com as notas tostadas do estágio em barrica de carvalho francês. Na boca os taninos estão presentes, mas maduros e bem integrados na estrutura do vinho tornando-o harmonioso.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Sub-região: Douro Superior - Torre de Moncorvo

Tipo de solo: Predominantemente xisto

Vinhas: Sardoal

Idade das Cepas: 25 Anos

Castas: Salgueiras e Sardoal

Densidade por ha: 4400 Plantas

Altura do mar: 250 a 500m

Período de Vindima: Setembro

Forma de Vindima: Manual, uvas transportadas em caixas de 20 Kg

Fermentação: Cubas de Inox com sistema de remontagem e controlo de temperatura automático

Engarrafado: Dezembro de 2016

Estágio: 18 meses, em barricas de carvalho francês de primeiro uso

Extracto seco: 30,5 g/dm³

Álcool: 13,50% vol

Acidez Total: 5,0 g/dm³ Ác. Tartárico

Acidez Volátil: 0.60 g/dm³ Ác. Acético

PH: 3,68

SO2 Livre de Enchimento: 30,0 mg/dm

Produção: 3.800 garrafas