



TOM DE BATON

DOC DOURO tinto 2014

REGIÃO

A região do Douro é a região demarcada para a produção de vinho mais antiga do mundo. O Alto Douro Vinhateiro faz parte de uma pequena elite classificada como Património Mundial da Humanidade, pela Unesco, pela sua beleza paisagística e riqueza patrimonial. É da reunião das qualidades do solo, das características propícias do clima e do trabalho árduo do homem que se produz este vinho único.

VINHAS

As uvas são provenientes de várias parcelas, implantadas em terreno de xisto e dispostas em socalcos, todas localizadas na Aldeia de Casal de Loivos. A totalidade das parcelas, pertencente à família há várias gerações, é composta por 5 ha de vinha com idade de 50 anos e 12 ha plantados há 15 anos. As parcelas mais velhas têm mistura de castas tradicionais, essencialmente Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Tinta Francisca e Sousão. As mais novas foram plantadas com Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Barroca.

VINIFICAÇÃO

A vindima decorreu na segunda semana de Setembro. As uvas foram vindimadas manualmente, para pequenas caixas de 18Kg, de acordo com uma seleção criteriosa das melhores uvas na vinha. As uvas foram totalmente desengaçadas para pequenos depósitos inox, onde maceraram 24h a baixa temperatura, antes de iniciar a fermentação alcoólica, com leveduras selecionadas a temperatura controlada. A fermentação alcoólica durou cerca de 15 dias, com remontagens suaves para uma boa extração de cor e aromas. Após a fermentação, foi trasfegado para um depósito inox, onde decantou naturalmente até à altura do engarrafamento.

NOTAS DO ENÓLOGO

Aspecto límpido, de cor ruby. Aroma exuberante onde se conjugam frutos vermelhos com apontamentos florais. Excelente acidez combinada com uma textura aveludada e um final fresco.

Teor Alcoólico	13,5 % vol.
Acidez Total	5,3 g/L
pH	3,7
Açúcares Totais	2,3 g/L
Castas	30% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 20% Tinta Barroca e 20% Vinhas Velhas
Estágio	Depósitos Inox
Enologia	Carlos Lucas

