

ALUZÉ

DOC – DOURO RED 2015

CLIMA

O ano vitícola de 2015, na região do Douro, foi quente e seco. No entanto, as videiras conseguiram alimentar-se das reservas de água acumuladas do ano anterior, conseguindo manter a folhagem verde e, desta forma, proteger as uvas do sol. Foi, por isso, um ano de grande equilíbrio de maturação, originando mostos de qualidade muito elevada.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada no mês de Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22 Kg até à adega. Estiveram 12 horas em câmara frigorífica, sendo depois conduzidas por gravidade até aos reservatórios de fermentação. A vinificação foi feita em balseiros de madeira e cubas de inox. O vinho estagiou depois 12 meses em balseiros de carvalho, seguidos de 8 meses em cuba de betão.

Foi engarrafado em Maio de 2017.

CASTAS

Touriga Nacional 55%
Touriga Franca 45%

SOLO

Xisto

ÁLCOOL

13,5%

pH

3,71

AÇÚCAR RESIDUAL

< 2 gr/l

PROVA

Apresenta uma cor rubi, aromas de frutas vermelhas, como morangos e framboesas, acompanhados de notas balsâmicas. Na boca, sentem-se os taninos elegantes, uma enorme frescura e algumas nuances de especiarias. Um vinho muito envolvente.

CLIMAT

Dans la région du Douro, l'année viticole 2015 a été chaude et sèche. Cependant, le vignoble a dû puiser les réserves en eau cumulées de l'année précédente, gardant ainsi le feuillage vert et protégeant les raisins du soleil. De cette façon, a été une année avec des maturations équilibrées, produisant des moûts de très haute qualité.

VINIFICATION

La vendange a été faite en septembre. Les raisins ont été transportés dans des caisses de 22 kg jusqu'à la cave. On les a mis en chambre froide pendant 12 heures, puis ils ont été conduits par gravité aux réservoirs de fermentation. La vinification s'est déroulée dans des foudres en bois et des cuves en inox. Pendant 12 mois, le vin a vieilli en foudre de chêne, suivi de 8 mois en cuve en béton. **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2017.**

CÉPAGES

Touriga Nacional 55%
Touriga Franca 45%

SOL

Schiste

ALCOOL

13,5%

pH

3,71

SUCRE RESIDUEL

< 2 gr/l

DÉGUSTATION

De couleur rubis, aux arômes de fruits rouges, en particulier la fraise et la framboise, ainsi que des notes balsamiques. En bouche, de tanins élégants, une grande fraîcheur et des nuances d'épices. Un vin très séduisant.

CLIMATE

The 2015 wine year in the Douro region was warm and dry. However, the vines had to get their reserves of accumulated water from the previous year, thus maintaining the leaves green, hence protecting the grapes from the sun. It was a year of great balanced maturation, resulting in high quality grape musts.

WINEMAKING

*Harvest took place in September. The grapes were transported in 22 kg boxes to the winery. They were kept in cold storage for 12 hours, then carried by gravity to the fermentation tanks. Vinification was done in wooden tanks and stainless-steel vats. The wine was then aged 12 months in oak tanks, followed by 8 months in concrete vats. **The wine was bottled in May 2017.***

VARIETIES

Touriga Nacional 55%
Touriga Franca 45%

SOIL

Schist

ALCOHOL

13,5%

pH

3,71

RESIDUAL SUGAR

< 2 gr/l

TASTING NOTES

Ruby color, aromas of red fruits as strawberries and raspberries, with balsamic notes. On the palate, shows elegant tannins, a great freshness and some nuances of spices. A very fascinating wine.

