



FICHA TÉCNICA SOMNIUM DOURO

INFORMAÇÕES GERAIS

Colheita: 2018

Denominação: DOC

Douro

Casta: Vinhas Velhas

Cor: Tinto

VINHA

Altitude: 400 m

Solo: Xistoso

Orientação: Sul/Sudeste

ORIGEM DAS UVAS

Duas parcelas de vinhas na sub-região do Cima-Corgo.

VINIFICAÇÃO

As uvas são selecionadas antes de entrarem na adega. São desengaçadas e pisadas em lagares de 8 a 10 dias durante a fermentação. Os vinhos são tirados a limpo para barricas usadas de carvalho francês, de 225 litros, onde se processa a fermentação maloláctica. O vinho estagiou depois durante 21 meses em barricas usadas de carvalho francês até à composição do lote final, cerca de um mês antes do engarrafamento.



LANÇAMENTO:

2.400 garrafas 75cL

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool: 14,5%

pH: 3,81; **AT:** 5,4g/L

NOTAS DE PROVA

Cor: Ruby-Violeta

Aroma:

Predominantemente frutos negros, especiarias e bagas silvestres.

Sabor:

Taninos maduros, cheio, expressivo, frutado e picante.

Data de Engarrafamento:

Agosto/2020

PVPR: 19,90€

Enologia: Joana Pinhão e Rui Lopes