ENCOSTAS DO GAVIÃO / DOURO / TINTO / 2019

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADO: DOC – DOURO

VARIEDADES: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional y Alicante Bouschet

VINIFICACIÓN: Las uvas se recolectan a mano, en su punto ideal de maduración, que presentan maduración fuerte, dando lugar a mayores concentraciones aromáticas y polifenólico. La vinificación se realizó en cubos de acero inoxidable, permitiendo así que los componentes presentes en los hollejos de las uvas maduras pasaran suavemente al vino, con ligeros remontados y maceración prolongada.

ENVEJECIMIENTO: Tras la fermentación maloláctica, el vino envejece en cubas de acero inoxidable hasta su embotellado.

EMBOTELLADO: Agosto 2022

NOTA DE CATA: Color rubí profundo, fragante e intenso en nariz, donde destacan los aromas a jara y menta de río, asociados a notas de frutos rojos como frambuesas y cerezas, complementadas con persistentes sensaciones de moras y cereza. En boca es voluminoso, con taninos suaves, pero presente con un postgusto persistente donde predomina el intenso sabor a fruta negra. A pesar de ser un vino de consumo inmediato, mejorará con la crianza en botella.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:
Grado Alcohólico:13,5 (%/v -20º)
pH: 3,75
Acidez Total: 5,0 (g/l Ácido Tartárico)
Acidez Volátil: 0,5 (g/l Ácido Acético)
Azúcares Totales: 0,6 g/l
Contiene Sulfitos
Lote: EGT21

ENÓLOGO: Victor Rabaçal