

**MUROS DE VINHA  
TINTO 2019**  
DOC DOURO

**VARIEDADES**

Touriga Franca (40%), Tinta Roriz (40%) e Tinta Barroca (20%)

**VINDIMA**

**Tipo corte**

Manual/transporte em palotes.

**Data**

De 9 de Setembro a 12 de Outubro.

**Produção**

6,0 ton/ha

**ENOLOGIA**

**Fermentação alcoólica**

Maceração em cuba inox a temperatura de 25-26°C.

**Estágio**

25% deste vinho estagia do volume em cascos usados de carvalho Francês, durante 9 meses.

**ANÁLISE QUÍMICA**

29366

**Álcool** 13,5% vol

**Açúcares redutores** 3,2 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total** 5 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH** 3,7

**ENGARRAFAMENTO**

**Data/tipo de rolha**

A partir de Fevereiro de 2021/rolha de cortiça.

**Quantidade**

120.000 grfs

**INFORMAÇÃO**

**ALIMENTAR**

**Valor calórico**

84 cal/100ml

**Outras informações**

Pode ser incluído em dietas vegetariana e vegana.

**Sugestão**

Perfeito para acompanhar pratos de carne, podendo também ser harmonizado com alguns queijos.



**INFORMAÇÃO VITÍCOLA**

De uma maneira geral, o ano vitícola de 2019 apresentou-se com temperaturas mais frescas e níveis de precipitação mais baixos relativamente ao normal.

No Inverno tivemos temperaturas médias mais baixas, principalmente em Janeiro e níveis de precipitação reduzidos, com excepção de Novembro

O abrolhamento ocorreu em meados de Março e em Abril registamos níveis de precipitação elevados. A floração em finais de Maio, beneficiou das temperaturas médias observadas.

Em Junho e Agosto as temperaturas médias foram mais baixas, e em Agosto tivemos mesmo precipitação.

Durante a vindima manteve-se a tendência de temperaturas mais baixas e menor precipitação, o que prolongou o tempo de afinamento da maturação, levando a uma vindima bastante longa e sem pressão. De facto, foi a nossa vindima mais longa com 50 dias de corte e foi também a nossa 5ª vindima que teve início em Agosto.

A colheita 2019 promete pela frescura dos vinhos brancos e pelo equilíbrio nos tintos.

**NOTAS DO ENÓLOGO**

Este vinho foi fermentado usando técnicas de gravidade e movimentações suaves no decorrer de todo o processo. Vinho de cor ruby, elegante e frutado. Boa presença em boca, com taninos firmes e excelente acidez. Final longo e fresco, ideal para os seus momentos de descontração.

PAULO COUTINHO