

# TITAN OF DOURO

<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Douro – sub-região Cima Corgo
<b>Castas</b>	50% Touriga Franca + 40% Touriga Nacional + 10% T. Roriz
<b>Vinha</b>	Parcelas de vinha plantadas a uma altitude de 700 m, com um solo de transição xisto - granítico, pobre e acidentado, que demonstram uma acidez surpreendente
<b>Ano de Colheita</b>	2021
<b>Vinificação</b>	Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20 kg, são transportadas para a adega onde foram sujeitas a uma criteriosa escolha manual, desengace e suave esmagamento. Fermentação separada por casta em lagares de pedra. Fez estágio de 10 meses em barricas de 2º e 3º ano
<b>Vedante</b>	Rolha de cortiça DIAM 10 Free TCA
<b>Quantidade</b>	40.000 garrafas de 750 ml + 500 garrafas de 1.500 ml + 100 garrafas de 5.000 ml
<b>Teor alcoólico</b>	13,5%
<b>Acidez total</b>	6,7 gr/l
<b>Acidez volátil</b>	0,30 gr/l
<b>pH</b>	3,59
<b>Açúcares</b>	0,60 gr/l
<b>Extracto Seco Total</b>	21 gr/l
<b>Notas de prova</b>	Cor violeta muito intensa, nariz com notas minerais e de fruta fresca (cereja e frutos silvestres), folha de tabaco e cacau. Na boca é fresco, com taninos sedosos mas desafiantes.
<b>Gastronomia</b>	Disfrutar com pratos de sabor intenso da gastronomia regional Portuguesa (assados, grelhados, enchidos e queijos de média e longa cura). Servir a 15 – 17º C



**TITAN**  
OF DOURO

Luís Leocádio Vinhos Ida  
Travessa do Outeiro nº5  
5130-346 São João da Pesqueira

 [www.titanofdouro.com](http://www.titanofdouro.com)  
 [info@titanofdouro.com](mailto:info@titanofdouro.com)  
 913283245