

TITAN OF DOURO



Declaração Nutricional / Nutritional Declaration

100 ml

energia / energy	311 kJ 74 kcal
teor alcoólico / alcohol volume	13%
açúcares totais / total sugar	0,60 g
acidez total / total acidity	6,5 g
pH	3.15 g

Vale dos Mil - Branco

País	Portugal	PT
Região	Douro - sub-região Cimo Corgo	
Castas	Mistura de castas Brancas	
Vinha	Parcelas de vinha centenária, plantadas a uma altitude entre os 750 mts e os 850 mts, com um solo de transição xisto - granítico, pobre e acidentado, que demonstram uma acidez surpreendente.	
Ano Colheita	2021	
Vinificação	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, seguindo-se de maceração pelicular em cuba de inox, durante 48 horas. Sem decantação, o mosto foi transferido para barricas de carvalho francês, onde fermentou através de leveduras indígenas e permaneceu em estágio com agitação de borras finas durante 16 meses.	
Notas de Prova	Cor palha com reflexos dourados. Aroma de grande intensidade, elegância e complexidade, com notas de lima, zimbro, folha de louro, pão torrado e pedra de isqueiro. Na boca, grande sensação de frescura e untuosidade, muito profundo, tenso e longo!	
Gastronomia	Disfrutar com pratos de sabor intenso e fresco como mariscos e peixes gordos. Queijos curados de pasta dura, presunto e charcutaria fina.	
Servir a:	10-12º C	

Country	Portugal	UK
Region	Douro - sub-região Cimo Corgo	
Grape Varieties	Mixture of White grape varieties	
Vineyard	Plots of century-old vineyards, planted at an altitude between 750 mts and 850 mts, with shale-granite transition soil, poor and rugged, which demonstrate surprising acidity.	
Harvest Year	2021	
Winemaking	Fresh grapes at their ideal point of ripeness, picked by hand into 20 kg boxes, are transported to the cellar where they were subjected to careful manual selection, de-stemming and gentle crushing, followed by skin maceration in a stainless steel tank for 48 hours. Without decantation, the must was transferred to French oak barrels, where it fermented using indigenous yeasts and remained aging with fine lees stirring for 16 months.	
Notes	Straw color with golden reflections. Aroma of great intensity, elegance and complexity, with notes of lime, juniper, bay leaf, toasted bread and lighter stone. In the mouth, great sensation of freshness and unctuousness, very deep, tense and long!	
Gastronomy	Enjoy dishes with an intense and fresh flavor such as seafood and fatty fish, hard cured cheeses, ham and fine charcuterie.	
Serve at:	10-12º C	



 www.titanofwines.com

 info@titanofwines.com

 +351 913 283 245
(chamada de rede móvel nacional /
national mobile network call)

 [titan of wines](https://www.facebook.com/titanofwines)

 [titan_of_wines](https://www.instagram.com/titan_of_wines)

 [titan_of_wines](https://www.tiktok.com/@titan_of_wines)

projecto de:

 Luis Secádio
WINEMAKER

