

**DOURO BANKS by APEGADAS**

**DOURO TINTO 2012**

**Vinificação:** Desengace total, seguido de suave esmagamento das uvas. Maceração pelicular a frio durante 3 dias antes do início da fermentação alcoólica que decorre entre os 20 a 22 °C de modo a preservar a riqueza aromática das uvas. Suaves remontagens manuais diárias. Estagiou exclusivamente em cubas de inox.

Vinho não filtrado, nem estabilizado pelo frio. Pode criar depósito.

**Aroma:** Muito limpo, atraente e directo, focado nos frutos silvestres. Ligeiras notas arbustivas.

**Paladar:** Ataque muito macio e guloso. Bom aroma de boca. Taninos muito suaves com final sedutor.

**Castas:** Combinação de uvas das castas tradicionais do Douro, com predominância de Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca e Touriga Nacional.

**Aspecto:** Límpido e brilhante.

**Cor:** Vermelha cereja com boa intensidade.

**Consumo:** Deverá ser apreciado a uma temperatura entre 16 e 18 ° C. Em dias mais quentes experimente baixar a sua temperatura para os 14/16°C de forma a realçar ainda mais o seu lado frutado.

Acompanha bem pratos de carnes vermelhas, comida italiana e churrascos.

**Potencial de envelhecimento:** Até 2017      **Álcool:** 14 % Alc/Vol.      **Acidez Total:** 5,7 g/l

**pH:** 3,37      **Açúcares Totais:** 0,6 g/l      **SO2 Total:** 108 mg/l

**Engarrafamento:** Junho 2014

Enólogo Responsável: Rui Cunha ([ruiwinedoctor@gmail.com](mailto:ruiwinedoctor@gmail.com))

Endereço site: [www.apegadas.co.pt](http://www.apegadas.co.pt)



*Safra 2012. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.*