



UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, no coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas das castas Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional, produzidas na Quinta da Urze.

COLHEITA

À semelhança do que aconteceu em 2013, registaram-se no Douro Superior, durante o inverno e a primavera, uma pluviosidade abundante e temperaturas abaixo da média, o que provocou um atraso no ciclo vegetativo das cepas. Um verão quente e seco originou alguma falta de homogeneidade das maturações, obrigando a um rigoroso e quase diário controlo no terreno, para se alcançarem o ponto ideal de amadurecimento das uvas. Alguma pluviosidade durante a vindima permitiu equilibrar a acidez natural. Da conjugação destes factores resultaram, assim, vinhos com grande expressão aromática, equilibrados, frescos e com boa acidez.

VINIFICAÇÃO

Na nossa adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminámos cachos que não se encontram em perfeitas condições, desengace total, esmagamento suave e choque térmico, seguindo-se então um período de maceração pré-fermentativa a frio em lagar por cerca de 12 a 24h, após o que as massas foram transferidas para cubas de fermentação largas e baixas, maceração por 8 dias a 22°C.

NOTAS DE PROVA

No nariz, muito fresco e intenso com notas de frutos pretos silvestres e cerejas pretas em equilíbrio com sedutoras nuances de "Liquorice", sendo o aroma complexado pelas notas da madeira. Na boca é muito concentrado, quente, com taninos firmes e textura suave, final muito intenso e persistente a mostrar com força a pujança dos vinhos do Douro Superior. Este vinho acompanha carnes, Queijos e cozinha mediterrânica em geral. Servir entre 15 e 16°C

NOTAS/PRÉMIOS WE 93

VINHA DA
URZE
DOURO

Família Roboredo Madeira

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2014

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: VUGRT14 (75% Touriga Nacional, 15% Touriga Franca e 10% Tinta Roriz)

VINHAS: Quintas da CARM no Douro Superior

ESTÁGIO: em Barricas de Carvalho Francês e Americano por 12 Meses.

ÁLCOOL: 14.60%

ACIDEZ TOTAL: 5.40 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0.50 g/L (ácido acético)

pH: 3.59

SO2 Livre: 22mg/L

SO2 Total: 104 mg/L

AÇUCAR RESIDUAL: 0.80 g/L

ENGARRAFAMENTO: Outubro de 2017

EAN: 560 671 056 310 8

SCC 14 (Cx 6): 156 067 105 631 05

SCC 14 (Cx 12):



VINHA DA URZE GRANDE RESERVA