



VINHA DA
URZE
DOURO
Família Roboredo Madeira

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 nas nossas quintas, procuramos reunir os taninos firmes da Tinta Roriz, as notas de esteva e os taninos suaves da Touriga Franca, e os aromas de frutos pretos e silvestres, com notas florais e frescas muito marcadas da Touriga nacional.

COLHEITA

Em 2013, registou-se no Douro Superior, durante o inverno e primavera, um pluviosidade abundante e temperatura abaixo da media dos últimos dez anos, o que provocou um atraso no ciclo vegetativo. Verão quente e seco originou alguma falta de homogeneidade ao nível das maturações, obrigando a um rigoroso controle, quase diário no terreno para definir o ponto ideal de maturação das uvas e respetivo momento de colheita. Assim conseguimos vinhos com grande expressão aromática, equilibra

dos, 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 elegante com notas de frutos silvestres e cerejas pretas em equilíbrio com sedutoras nuances de “liquorice”, sendo o aroma complexado pelas discretas notas de 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.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2013

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: VURT13(45% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca e 20% de Tinta Roriz)

VINHAS: Quintas da CARM no Douro Superior

ESTÁGIO: 8 meses em Barricas de Carvalho Francês e Americano

ÁLCOOL: 14.19 %

ACIDEZ TOTAL: 5.60 g/L(ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,30 g/L (ácido acético)

pH: 3.59

SO2 Livre: 21 mg/L

SO2 Total: 96 mg/L

AÇUCAR RESIDUAL: 2.7 g/L

ENGARRAFAMENTO: Junho 2015

EAN: 560 671 056 211 8

SCC 14 (Cx 6): 156 067 105 621 15

SCC 14 (Cx12): 156 067 105 621 08



VINHA DA URZE RESERVA TINTO