



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. Usámos as três castas procurando 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

O ano de 2016 foi caracterizado por um Inverno frio e seco, seguido por uma Primavera com uma precipitação anormalmente abundante, que se prolongou até finais de Junho, e rematado com um Verão extremamente seco e quente, com picos de temperatura elevada. Estas condições provocaram maturações muito longas, beneficiando as castas temporais. O controlo diário de maturação na vinha revelou-se um instrumento essencial para a obtenção de vinhos aromáticos e com acidez equilibrada.

VINIFICAÇÃO

Na nossa Adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminámos cachos que não se encontravam 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 trans-feridas 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. Na boca equilibrado e agradável de beber.

Este vinho acompanha carnes, queijos e, em geral, cozinha mediterrânica. Servir entre 15 e 16°C.

NOTAS/PRÉMIOS
RP 87TT
WE 88 (Best Buy)

**VINHA DA
URZE**
DOURO

Família Roboredo Madeira

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA : 2016

DENOMINAÇÃO : DOC DOURO

LOTE: VUT15 (45% Touriga Franca,
30% Tinta Roriz e 25% Touriga Nacional)

VINHAS: Quinta da Urze no Douro
Superior

ESTÁGIO: 8 Meses em Barricas usadas
de Carvalho Francês e o restante em
Cubas de Aço Inox

ÁLCOOL: 13,80%

ACIDEZ TOTAL: 5,10 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,20 g/L (ácido acético)

pH: 3,60

SO2 Livre: 24 mg/L

SO2 Total: 54 mg/L

AÇUCAR RESIDUAL: 3,80 g/L

ENGARRAFAMENTO : Junho de 2018

EAN: 560 671 054 511 1

SCC 14 (Cx 6): 156 067 105 451 18

SCC 14 (Cx 12): 156 067 105 451 25



VINHADAURZETINTO