



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

O ano que deu origem à colheita de 2022 foi um dos mais secos de sempre. Depois de um Inverno de pouca chuva, tivemos uma Primavera com temperaturas bastante acima da média e um Verão muito quente. Este cenário provocou quebras grandes de produção e maturações pouco homogêneas, que obrigaram a muitos cuidados na vindima e um apurado trabalho na Adega.

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 pratos de cozinha mediterrânica em geral.

VINHA DA
URZE
DOURO

Família Roboredo Madeira

NOTAS

TÉCNICAS

COLHEITA: 2022

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: VURT22 (45% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca e 20% Tinta Roriz)

VINHAS: Quinta da Urze, no Douro Superior

ESTÁGIO: 8 meses em Barricas de Carvalho Francês e Americano

ÁLCOOL: 14,5%

ACIDEZ TOTAL: 5,6 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,5 g/L (ácido acético)

pH: 3,63

SO2 Livre: 16 mg/L

SO2 Total: 61 mg/L

AÇUCAR RESIDUAL: 0,6 g/dm³

ENGARRAFAMENTO: Setembro 2024

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