



Azul Portugal Douro

Douro

Produtor: Lua Cheia - SAVEN

Enólogo: Francisco Baptista

Castas: Touriga Nacional (34%), Touriga Franca (33%), Tinta Roriz (Aragonez) (33%).

Ano: 2016

Vinificação: As uvas são desengaçadas e esmagadas seguidas por inoculação com fermentos seleccionados; fermentação alcoólica por um período mínimo de 8 dias. Fermentação malolática a temperaturas controladas entre 22°-24°C

Solo: Xistoso

Clima: Quente e seco. Amplitude termal alta (diária e anual)

Cor: Rubi intenso

Aroma: Aromas intensos de amora negra e mirtilo com notas florais discretas mas bem integradas

Boca: Na boca apresenta boa estrutura, equilíbrio, corpo e frescura

Boca (final): Persistente

Pratos: Combina bem com bacalhau no forno e carnes assadas

Álcool: 13.5%

Acidez: 4.4 gr/L

Açúcar Residual: 0.6 gr/L

pH: 3.79

Região: D.O.C. - Douro

Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características mesológicas e climáticas particulares, a região estende-se por área total de cerca de 250 000 ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas.

[Imprimir](#)

