

HASSO

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Diogo Lopes & Maria Susete Melo

CASTAS

Tinta Barroca, Tinta Roriz e Touriga Nacional

O VINHO

Clima - Mediterrânico

Solos - Xisto e Granito

Castas - 30% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 20% Tinta Barroca e 20% field blend

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 18kg com desengace total. Seguida de fermentação em lagar de inox a temperatura controlada durante 10 dias.

ESTÁGIO

Estágio em inox durante 15 meses.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor ruby, com aromas intensos de frutos vermelhos e ligeiramente floral. Muito fresco e mineral, com boa estrutura de boca e final prolongado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 4,9 g/L (ác. tartárico) | **pH:** 3,58

PRÊMIOS

Selo "Best Buy" pela Wine Enthusiast



DOURO