

BATON

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Tinta Barroca, Tinta Francisca, Tinta Roriz e Touriga Nacional

O VINHO

VINIFICAÇÃO

A vindima decorreu na segunda semana de Setembro. As uvas foram vindimadas manualmente, para pequenas caixas de 18Kg, de acordo com uma seleção criteriosa das melhores uvas na vinha, seguida de uma segunda escolha à entrada da adega. As uvas foram totalmente desengaçadas para dois pequenos lagares, onde maceraram dois dias a baixa temperatura, antes de iniciar a fermentação alcoólica, com leveduras indígenas, sob temperatura controlada. A fermentação alcoólica durou cerca de 3 semanas, com homogeneização por pisa a pé. Acabada a fermentação, foi decantado para barricas novas de carvalho francês agitado por "battonage" durante 2 meses, até se iniciar a fermentação maloláctica.

ESTÁGIO

12 meses em barricas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

Cor intensa, aroma de grande complexidade onde predominam os frutos silvestres, amoras, framboesas e mirtilos, notas de especiarias e tabaco. Os taninos são requintados e a acidez equilibrada dá-lhe um final longo e elegante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% vol | **Acidez Total:** 5,6 g/L | **pH:** 3,70 | **Açúcares Totais:** 2,9 g/L



DOURO