

Valle da Fonte

Valle da Fonte 2006

ENVELHECIMENTO EM GARRAFA	Até 8 anos (posição deitada)
PRODUÇÃO	1165 caixas (75cl x 6)
ÁLCOOL	14,0 %
ACIDEZ TOTAL	5,11 g/dm ³ (ác. Tartárico)
ACIDEZ VOLÁTIL	0,55 g/dm ³ (ác. Acético)
PH	3,66
DIÓXIDO DE ENXOFRE TOTAL	18 mg/dm ³



Vinha

Região Demarcada do Douro (Ervedosa do Douro S. João da Pesqueira).

Vinificação

À chegada ao lagar, as uvas colhidas à mão e transportadas em caixas de 20 Kg foram desengaçadas e esmagadas suavemente. A vinificação decorreu com maceração prolongada nos tradicionais lagares de granito com pisa a pé. Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou em cubas de inox até ao seu engarrafamento em Maio de 2008.

Estágio

Cubas de Inox.

Variedade das Castas

Produzido a partir de castas tintas tradicionais e seleccionadas, com especial predominância da Touriga Nacional, Tinta Barroca e Touriga Franca localizadas em pleno coração da Região Demarcada do Douro.

Notas de Prova

Valle da Fonte 2006 apresenta um aspecto límpido e brilhante com uma cor ruby intensa. Aroma fresco e intenso a frutos do bosque. Na boca é um vinho encorpado e complexo com um final longo e persistente, destacando-se o equilíbrio e harmonia do conjunto.

Sugestões para a Prova

Valle da Fonte 2006 possui um bom potencial de evolução mas pode ser consumido desde já. Acompanha muito bem pratos de carnes fortes, caça e queijos de sabores intensos.

Deve ser servido entre os 16º e os 18ºC. Conservar deitado em local fresco e seco. Pode necessitar de decantação após 2/3 anos de guarda.