



LELLO

DOURO TINTO 2018

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Vinhas em patamares e contínuas ao alto.

Idade Média das Vinhas: Mais de 12 anos.

Produção Média: 35 hl/ha.

Encepamento: Touriga-Nacional, Touriga-Franca, Tinta-Roriz, Tinta-Barroca, Tinto-Cão e Sousão.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas. Breve maceração pré-fermentativa a frio, seguida de fermentação em curtimenta de 6-8 dias a temperatura controlada 27-28 °C com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feita a separação do vinho das massas com as quais fermentou, decorrendo a fermentação maloláctica espontaneamente. Uma parte do vinho é estagiado em cubas de inox e outra estagia em madeira de carvalho francês entre 4-6 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 4,8 g Ac.Tart./l.

Aspeto Visual: Cor rubi muito intensa.

Aspeto Olfativo: Aroma intenso a morango e ameixa preta, envolvido por um carácter fumado, resultante do estágio em madeira, que confere ao conjunto uma elegância distinta, complexidade e equilíbrio único.

Aspeto Gustativo: Na boca é encorpado, macio e aveludado, com um bom volume e uma acidez equilibrada que lhe confere frescura. Apresenta taninos muito presentes num final longo e persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: Ótimo como aperitivo ou a acompanhar pratos de aves, carnes, assados, enchidos, queijos e alguns peixes.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Lello 375 ml – MN/ME*	12	7,8	265 x 200 x 245 mm
Lello 750 ml – MN/ME*	6	8,2	236 x 164 x 340 mm
Lello 750 ml - ME*	12	16,5	309 x 240 x 335 mm