

MATER-DÔME

(MÊDA)

Tinto 2007

Localização

Mêda (Douro Superior) – 600m de altitude

Solos

Transição xisto/granito

Vinificação

Vinificação clássica. Fermentação em cuba com post maceração de 20 dias. Dois anos de envelhecimento em pipas de carvalho francês. Seguido de 15 anos de estágio em cuba.

Castas

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

Nota de Prova

Cor de intensidade média com tons de cereja preta.

Nariz muito complexo e rico com notas de bosque e frutos vermelhos como cereja e morangos.

Em boca o volume e acidez conferem grande classe e elegância.

Surpreende pela persistência dos aromas em boca.



Está aqui, bem patente, o potencial de envelhecimento dos vinhos da Mêda.

Álcool: 13,5% | pH: 3,69 | Açúcar Residual: < 2 g/L | Produção: 7.500 garrafas
Contém Sulfitos

Produzido e engarrafado por:
Mateus Nicolau de Almeida e Teresa Amezto