

# 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  
Contém Sulfitos

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