



DOURO

El río Douro y sus terrazas y zonas aledañas son indudablemente una de las joyas de la corona de la enología Portuguesa. En estos hermosos parajes descubiertos en el siglo XVIII por los ingleses conviven los varietales que se usarán tanto como para los cada día más aclamados y cotizados vinos secos como para uno de sus dos grandes fortificados nacionales como lo es el Oporto.

PREMIOS RECIENTES

La cosecha 2010 recibió la medalla de plata tanto en el Berliner Wein Trophy del 2014 como en el Wine Master Challenge de Portugal en el 2013.

Precio: \$ 220

Paquete 3 Botellas: \$ 627
(\$209.00 Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 1,188
(\$198.00 Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 2,244
(\$187.00 Bot.)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Este vino presenta notas de fruta negra y especias. En boca es suave con taninos suaves y balanceados, revelando notas de fruta madura y especias.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Ideal para consumo actual o hasta 2017. Excelente acompañante de ciertos tipos de pasta como el Spaghetti Alfredo, o para ciertos tipos de queso como aquel mítico queso ahumado que se producía y vendió por décadas en la famosa tienda La Mancha de la ciudad de Guadalajara.

VINIFICACIÓN:

Las uvas fueron cosechadas en Septiembre y colocadas en cajas de 20 Kg para posteriormente ser transportadas a la bodega en donde fueron seleccionadas manualmente para su posterior prensado. La fermentación y la maloláctica ocurrieron en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada. El vino reposo en barricas de roble Francés por un periodo de nueve meses.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:
Vino Tinto

AÑADA:
2010

VARIETADES DE UVA:
Touriga Nacional,
Touriga Franca, Sousao
y Tinta Barroca de viñas
plantadas a 600 metros
de altura.

PAIS:
Portugal

Denominación:
DOC Douro (Murca)

