AVIDOS · DOURO

FICHA TÉCNICA

Ávidos

TINTO

2014

VENDAS BRASIL

ABEL MENDES
abel.mendes@avidosdouro.com
+ 55-21-99965-7909

GUSTAVO BARBOSA
gsbarbosa@avidosdouro.com
+ 55-21-99484-3439

VENDAS PORTUGAL

vendas.pt@avidosdouro.com

contato@avidosdouro.com
www.avidosdouro.com

www.facebook.com/avidosdouro
www.instagram.com/avidosdouro

Ávidos 2014

Um brinde aos que anseiam por amor!

Produzido apenas em safras excepcionais, com uma grande diversidade de castas, resultando em um vinho elegante e complexo, bem ao estilo dos grandes vinhas velhas. Uvas provenientes exclusivamente do terroir do Sardoal, na margem direita do Douro, em Torre de Moncorvo, sub-região do Douro Superior, Portugal.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rubi, aromas de frutos silvestres maduros, bem envolvidos com as notas de especiarias e biscuit provenientes do estágio em carvalho francês. Na boca apresenta-se com bom volume, taninos sedosos, bem equilibrados com a acidez, resultando num vinho elegante e macio, com elevada persistência.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro
Sub-região: Douro Superior - Torre de Moncorvo
Tipo de solo: Predominantemente xisto
Vinhas: Sardoal
Idade das Cepas: 25 Anos
Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Francisca, Tinto Cão e Sousão
Densidade por ha: 4400 Plantas
Altura do mar: 150 a 350m
Período de Vindima: Setembro
Forma de Vindima: Manual, uvas transportadas em caixas de 20 Kg
Fermentação: Cubas de Inox com sistema de remontagem e controlo de temperatura automático
Engarrafado: Dezembro de 2016
Estágio: 18 meses, em barricas de carvalho francês de primeiro uso
Extracto seco: 30,0 g/dm3
Álcool: 13,60% vol
Acidez Total: 5,0 g/dm3 Ác. Tartárico
Acidez Volátil: 0.50 g/dm3 Ác. Acético
PH: 3,63
SO2 Livre de Enchimento: 28,0 mg/dm
Produção: 2.800 garrafas