



ENCOSTAS DO GAVIÃO / DOURO / TINTO / 2024

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADO: DOC – DOURO

VARIETADES: TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL Y ALICANTE BOUSCHET

VINIFICACIÓN: LAS UVAS SE RECOLECTAN A MANO, EN SU PUNTO IDEAL DE MADURACIÓN, QUE PRESENTAN MADURACIÓN FUERTE, DANDO LUGAR A MAYORES CONCENTRACIONES AROMÁTICAS Y POLIFENÓLICO. LA VINIFICACIÓN SE REALIZÓ EN CUBOS DE ACERO INOXIDABLE, PERMITIENDO ASÍ QUE LOS COMPONENTES PRESENTES EN LOS HOLLEJOS DE LAS UVAS MADURAS PASARAN SUAVEMENTE AL VINO, CON LIGEROS REMONTADOS Y MACERACIÓN PROLONGADA.

ENVEJECIMIENTO: TRAS LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA, EL VINO ENVEJECE EN CUBAS DE ACERO INOXIDABLE HASTA SU EMBOTELLADO.

EMBOTELLADO: ABRIL 2026

NOTA DE CATA: COLOR RUBÍ PROFUNDO, FRAGANTE E INTENSO EN NARIZ, DONDE DESTACAN LOS AROMAS A JARA Y MENTA DE RÍO, ASOCIADOS A NOTAS DE FRUTOS ROJOS COMO FRAMBUESAS Y CEREZAS, COMPLEMENTADAS CON PERSISTENTES SENSACIONES DE MORAS Y CEREZA. EN BOCA ES VOLUMINOSO, CON TANINOS SUAVES, PERO PRESENTE CON UN POSTGUSTO PERSISTENTE DONDE PREDOMINA EL INTENSO SABOR A FRUTA NEGRA. A PESAR DE SER UN VINO DE CONSUMO INMEDIATO, MEJORARÁ CON LA CRIANZA EN BOTELLA.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5 (%/V -20°)

PH: 3,79

ACIDEZ TOTAL: 4,9 (G/L ÁCIDO TARTÁRICO)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,6 (G/L ÁCIDO ACÉTICO)

AZÚCARES TOTALES: 0,9 G/L

CONTIENE SULFITOS

LOTE: EG24

ENÓLOGO: VICTOR RABAÇAL