

Meruge Tinto 2017

Este é um vinho com base em uvas de Tinta Roriz provenientes duma vinha na encosta virada a Norte. Com uma curta maceração a frio em lagar, fermentação e estágio em barricas de carvalho francês, pretendeu-se obter um vinho marcante, com uma elegância e finesse singulares aliadas a uma enorme complexidade e potencial de envelhecimento.



Classificação	DOC Douro
Tipo	Tinto
Castas	Tinta Roriz Vinhas Velhas
Região	Douro
Tipo de Solo	Xisto
Vinhas	Acima de 45 Anos
Vindima	Manual em caixas pequenas
Vinificação	Inicia fermentação em lagar e a seguir decorre em barricas de carvalho francês novas
Estágio	Barricas de carvalho francês novas durante 12 meses
Álcool	14,0%
Acidez Total	4,50 g/dm ³
pH	3,81
Notas de Prova	<i>Cor:</i> Vermelho vivo, pouco profunda. <i>Nariz:</i> É elegante, intenso e complexo. Apresenta aromas a especiarias como baunilha e café, assim como de fruta fresca do tipo cereja e amora, que lhe confere complexidade e finesse. <i>Boca:</i> É fresco, complexo mas elegante. Com taninos suaves e aveludados, notas de fruta fresca como frutos vermelhos, e uma acidez muito equilibrada. Revela-se fresco e elegante, com um final saboroso, longo e persistente.
Temperatura de Serviço	16°C
Colheitas Anteriores	2003 / 2004 / 2005 / 2007 / 2008 / 2009 / 2010 / 2011 / 2012 / 2013 / 2014 / 2015 / 2016

Outros formatos:



lavradores de feitoria

Zona Industrial de Sabrosa, Lote 5 - Paços - 5060 - Sabrosa - Portugal - Tel: 259 937 380 - Fax: 259 937 389
www.lavradoresdefeitoria.pt | Mercado Nacional: Tânia Sousa - 912 986 160 - marketing@lavradoresdefeitoria.pt