

# TITAN

## OF DOURO

### Estágio em Barro

DOC Douro Tinto  
2017

Ao começar o dia, o trabalhador apresentava-se em casa do patrão, para destinar o trabalho e ao mesmo tempo matar o “bicho”, que normalmente era um cálice de aguardente e um figo. Em seguida, media o vinho a que tinha direito, em **botija de barro**, pois não havia melhor forma de o manter fresco e até melhorar o sabor. Lá ia ele até à Serra do Reboredo, ao trabalho duro que era a extração da pedra!

(in “Pedras que falam – Paredes da Beira”, Ricardo Costa)



<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Douro – sub-região Cima Corgo
<b>Castas</b>	Mistura de castas Tintas
<b>Vinha</b>	Parcela de vinha centenária, muito especial, plantada no sopé da Serra do Reboredo (1.000 mts Alt.) a uma altitude de 850 mts, com um solo de transição xisto - granítico, com filões de quartzo.
<b>Ano de Colheita</b>	2017
<b>Vinificação</b>	Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20 kg, são transportadas para a adega onde foram sujeitas a uma criteriosa escolha manual, desengace e esmagamento a pé em lagar de granito, onde ocorre dois terços da fermentação, sendo o último terço e os seguintes 16 meses de estágio, em pequenas talhas de barro, onde através da sua porosidade há um mecanismo lento de concentração do vinho.
<b>Teor alcoólico</b>	13,5%
<b>Acidez total</b>	5,9 gr/l
<b>Acidez volátil</b>	0,6 gr/l
<b>pH</b>	3,78
<b>Açúcares</b>	1,4 gr/l
<b>Extracto Seco Total</b>	32 gr/l
<b>Notas de prova</b>	Cor ruby com laivos atijolados. Aroma expressivo: notas balsâmicas, fruta vermelha fresca, especiaria, grafite e olaria. Na boca, grande textura e volume, robusto e com taninos sedosos e gulosos.
<b>Gastronomia</b>	Disfrutar com pratos de sabor intenso como carnes vermelhas, caça, assados de forno a lenha e queijos. Servir a 17– 18°C