



## DORAVANTE *"Tinto 2016"*

Este vinho nasce de uma vinha mista onde a Baga co-habita com a Touriga Nacional. Decidimos levar esta parceria até ao fim e colhemos as uvas destas duas castas no mesmo dia e as mesmas fermentaram juntas num balseiro de carvalho, onde depois o vinho também estagiou. Tentámos captar as faces mais delicadas destas duas variedades portuguesas, fazendo uma maceração longa e suave. O resultado é um vinho pleno de elegância, fruta delicada e carácter atlântico.

### A COLHEITA DE 2016

O ano de 2016 caracterizou-se por uma primavera bastante fria e chuvosa e por um verão seco e quente. Esta vinha, naturalmente mais tardia, foi vindimada no final de Setembro. As elevadas amplitudes térmicas da zona e as frescas noites Bairradinas permitiram obter um vinho carregado de frescura e profundidade.

Enólogos: Nuno do Ó & João Soares

### Ficha técnica

REGIÃO: D.O.C. BAIRRADA

COLHEITA: 2016

CASTA: BAGA (50%)/ TOURIGA NACIONAL (50%)

Nº GARRAFAS: 3500

PRODUTOR: V PURO

CLIMA: Mediterrânico com influência Atlântica. Grandes amplitudes térmicas com dias quentes e noites frescas e húmidas.

SOLOS: Argilosos com margas calcárias.

VINIFICAÇÃO: Maceração longa e suave de 1 mês em balseiro, com 20% de cacho inteiro.

ESTÁGIO: 10 meses, no mesmo balseiro onde fermenta. Engarrafamento em Setembro de 2017 e estágio em garrafa desde então.

### CARACTERIZAÇÃO ANALÍTICA

Álcool: 12,9 %

pH: 3,52

Acidez total: 5,7 g/l

Acidez volátil: 0,68 g/l

Açúcar residual: 1,0 g/l

### NOTAS DE PROVA

De cor vermelha e laivos violetas, revela-nos notas de cereja, pimenta, fumo e ervas aromáticas. Na boca apresenta uma frescura herbal, com taninos muito finos e final longo.

### OUTRAS NOTAS

Este vinho tem potencial para envelhecer durante muitos anos em garrafa.

Guardar as garrafas deitadas em local fresco.

Beber à temperatura de 16°C a 17°C.

