

## CONCEITO

A concepção deste vinho teve por ideia base, desde a primeira colheita, deixar exprimir, o carácter do terroir de Freixo de Numão, caracterizado por uma altitude que varia entre os 400 e 600 m, em pleno Douro Superior.

## CASTAS E CLIMA

O vinho tem por base as tradicionais castas do Douro Superior: Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinto Cão e Touriga Franca, de vinhas situadas a cota alta, que permite uma maturação lenta e a obtenção de uvas equilibradas e perfumadas. O ano de 2012 foi excepcional no Douro, permitindo uma maturação perfeita das uvas, que tornou possível a produção de um vinho desde já muito atraente e com enorme potencial de guarda.

## TECNOLOGIA

A tecnologia foi minimalista, de forma a permitir a expressão das castas e do terroir. Após o esmagamento das uvas com desengace e a desinfecção com uma dose mínima de sulfuroso, procedeu-se à inoculação de leveduras seleccionadas. A fermentação decorreu entre os 28 e 30 °C, sendo feitas, regularmente, remontagens com arejamento. Após a fermentação maloláctica, parte do vinho estagiou em barricas de madeira, durante cerca de um ano, e o restante permaneceu em cubas de inox até à preparação do lote final. A preparação do vinho para o engarrafamento limitou-se a uma ligeira colagem e uma filtração. Não se estabilizou pelo frio artificial podendo, por isso, formar um ligeiro precipitado com o tempo, que em nada prejudica a qualidade do vinho.

## PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool em volume...13,6 %  
Acidez total.....5,00 g/dm<sup>3</sup> (ácido tartárico)  
Acidez volátil.....0,60 g/dm<sup>3</sup> (ácido acético)  
pH.....3,8

## PROVA ORGANOLÉPTICA

Tem cor rubi carregado e grande profundidade. O aroma é atraente, com notas de frutos vermelhos e plantas silvestres entrecortadas com um ligeiro e distinto toque de carvalho. Na boca, surpreende pelo equilíbrio e elegância, sobressaindo a acidez típica do terroir, que lhe confere sentido gastronómico.

## APTIDÕES

Enquanto novo, é especialmente indicado para pratos fortes e de sabores intensos, como o polvo à "lagareiro", o bacalhau com broa ou a lebre com feijão branco. Com o tempo de garrafa ganha complexidade e arredondam-se os taninos, passando a ser o companheiro ideal para a perna de borrego no forno ou as perdizes de cebolada.



**Contactos Comerciais:**  
**H. & F. Verdelho, Lda.**  
Tel. (+351) 214 027 397  
Fax. (+351) 219 435 024  
Tlm: (+351) 938 315 713/14/15  
(+351) 935 555 666  
(+351) 935 739 954  
geral@donaberta.pt  
www.donaberta.pt

