



**Produtor:** Lua Cheia em Vinhas Velhas

**Enólogo:** Francisco Baptista

**Castas:** Vinhas Velhas.

**Ano:** 2016

**Vinificação:** Desengace e esmagamento, 12H de pré-maceração pré-fermentativa a 34° para maximizar o trabalho das enzimas; utilização de leveduras seleccionadas, fermentação alcoólica com controlo de temperatura, remontagens ligeiras

**Solo:** Xistoso

**Clima:** Quente e seco. Grandes amplitudes térmicas

**Cor:** Rubi acentuado

**Aroma:** Muito aromático, com notas de frutos vermelhos

**Boca:** Estruturado e concentrado mas muito fresco, com taninos maduros e redondos. Como no nariz, muito aromático com notas de frutos vermelhos

**Boca (final):** Final longo e persistente

**Pratos:** Ideal para acompanhar carnes assadas e de caça, assim como queijos de pasta mole

**Álcool:** 13.5%

**Acidez:** 4.50 gr/L

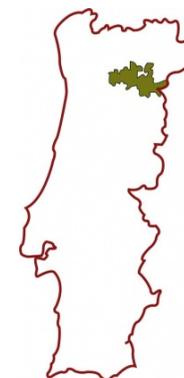
**Açúcar Residual:** 0.6 gr/L

**pH:** 3.73

**Região:** D.O.C. - Douro

## Lua Cheia em Vinhas Velhas Tinto

Douro



Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características mesológicas e climáticas particulares, a região estende-se por área total de cerca de 250 000 ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas.

[Imprimir](#)

