

17

SERVIR A / SERVE AT

16 - 18	°C
60,8 - 64,4	°F



100 HECTARES

DOURO

COLHEITA / VINHO TINTO. RED WINE / ANO. YEAR 2018
REGIÃO. REGION DOURO / PAÍS. COUNTRY PORTUGAL
CASTAS. GRAPE VARIETY. TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ / ESTÁGIO. 6 MESES - BARRICAS DE CARVALHO AMERICANO
AGEING. 6 MONTHS - AMERICAN OAK BARRELS

VINIFICAÇÃO / Selecção de uvas no corte e transporte em caixas directamente para a adega. Vinificação com esmagamento e desengace total. Fermentação em lagar aberto com temperatura controlada com estágio de 6 meses em barricas de carvalho americano.

NOTA DE PROVA / Produzido a partir de uma rigorosa selecção de uvas das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca, provenientes das melhores vinhas desta região Duriense. Este Colheita 17º apresenta cor vermelha, nariz muito equilibrado e bem preenchido por notas de frutos silvestres e cerejas, especiarias e um leve toque floral, num fundo onde é evidenciada a elegância da baunilha e das notas de barrica, na boca revela-se um vinho volumoso e envolvente, onde a fruta e as especiarias revelam uma bela integração e os taninos demonstram uma boa firmeza, dando sinais de potencial em garrafa, termina longo e persistente.

WINEMAKING / Selection of cutted grapes and transported in boxes directly to the winery. Winemaking with crushing and stalk removal. Fermentation in tempered controlled open mill with stage in american oak barrels for 6 months.

TASTING NOTE / Made from a careful selection of grapes from the vine varieties Touriga Nacional, Tinta Roriz and Touriga Franca, obtained from the best vineyards in the Douro region. This Colheita presents a red color and intense nose, very balanced and well filled with notes of berries and cherries, spices and a floral touch on a background where the elegance is evident from the notes of vanilla and barrel, in the mouth it is a massive and engaging wine, where the fruit and spices reveal a great integration and demonstrate a good firm tannins, showing signs of potential in the bottle, long and persistent finish.

ACIDEZ TOTAL / TOTAL ACIDITY / 5,72 G/L Ph 3,68

PRODUZIDO E ENGARRAFADO POR / PRODUCED AND BOTTLED BY: 100HECTARES SOCIEDADE AGRÍCOLA LDA
PESO DA RÉGUA \ PORTUGAL \ PRODUTO DE . PRODUCT OF PORTUGAL \ NÃO CONTÉM GLUTEN

CONTÉM SULFITOS
CONTAINS SULPHITES
CONTIENT DES SULFITES
CONTIENE SULFITOS
INDEHOLDER SULFITER
ENTHÄLT SULFITE

NUNO FELGAR ENÓLOGO. WINEMAKERS \ MIGUEL FREITAS DESIGN

100HECTARES.COM.PT comercial100hectares@gmail.com

17% vol . 750ml . alc.17% by vol

wines of
portugal

